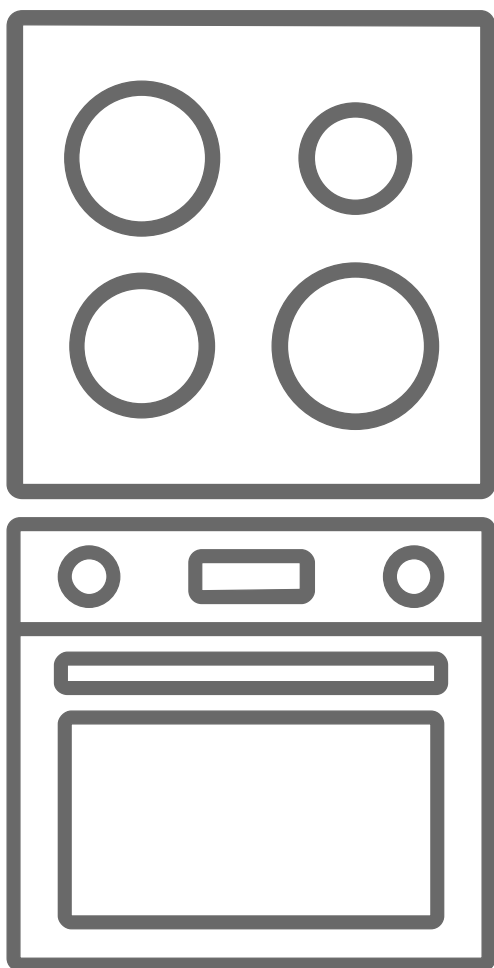


VESTEL

FR Four encastré et plaque de cuisson / Manuel d'utilisation



**EHA BASIC XA3
KP 60.1
GK 60.1**

VESTEL

EHA BASIC XA3

KP 60.1

GK 60.1

**INSTRUCTIONS RELATIVES À
L'UTILISATION ET À
L'INSTALLATION DE
L'ÉQUIPEMENT INTÉGRÉ**

Chère cliente, cher client,

L'objectif que nous poursuivons à travers ce manuel d'utilisation est de vous offrir des produits dont la qualité va bien au-delà de vos attentes, et qui, fabriqués dans des installations modernes, ont été soumis à des essais minutieux pour en garantir la qualité.

Votre manuel a été conçu pour vous aider à utiliser, avec confiance et un maximum d'efficacité, votre appareil fabriqué en utilisant la technologie la plus récente.

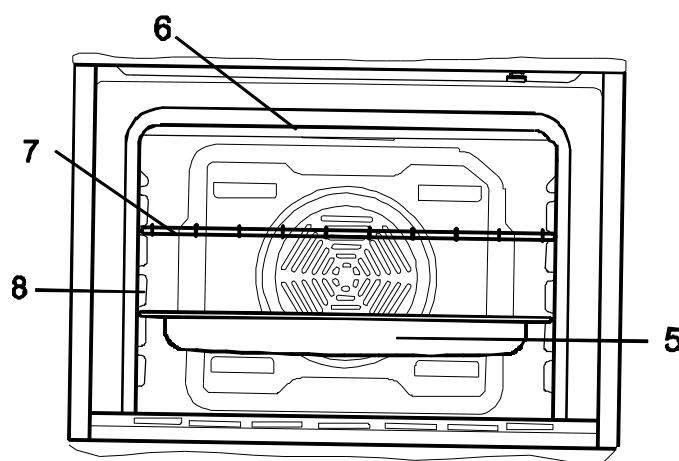
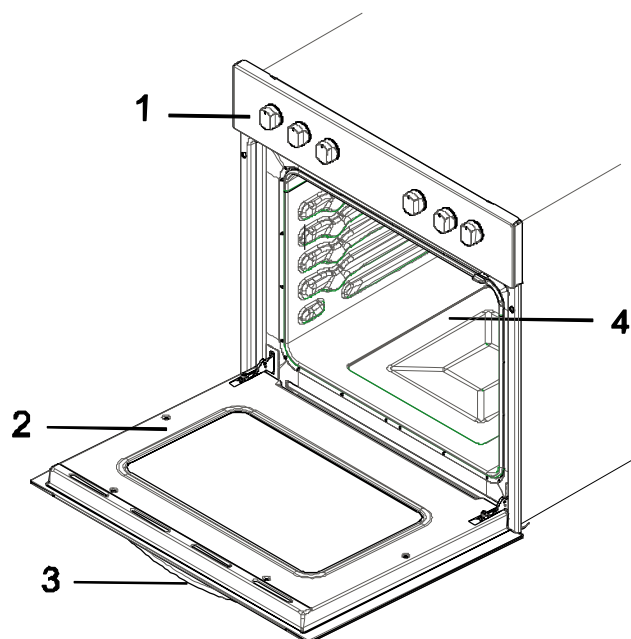
Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel, qui comprend des informations essentielles pour une installation, un entretien, et une utilisation appropriés et sans danger. Veuillez contacter le Service agréé le plus proche pour le montage de votre produit.



Table des matières

- 1- Présentation et taille du produit**
- 2- Avertissements**
- 3- Préparation à l'installation et à l'utilisation**
- 4- Utilisation du four**
- 5- Nettoyage et entretien de l'appareil**
- 6- Service et transport**

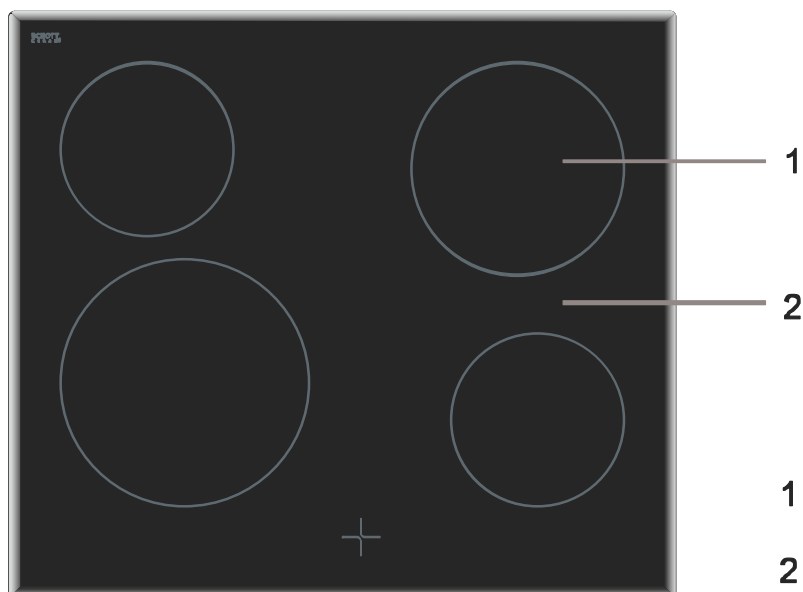
PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



LISTE DES COMPOSANTS :

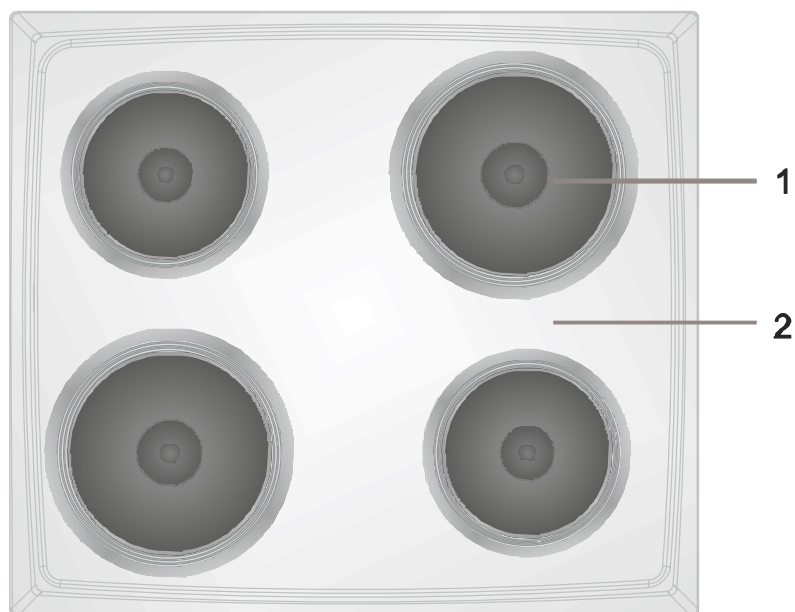
- 1- Bandeau de commande
- 2- Porte du four
- 3- Manche
- 4- Élément chauffant inférieur (derrière la plaque)
- 5- Plateau
- 6- Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)
- 7- Grillage métallique
- 8- Grilles

Table de cuisson vitrocéramique



- 1 Élément de chauffage vitrocéramique
- 2 Surface en verre vitrocéramique

Plaque chauffante (Table de cuisson)



- 1 Plaque chauffante électrique
- 2 Surface de la table de cuisson

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL ET GARDEZ-LES DANS UN ENDROIT ACCESSIBLE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CE MANUEL EST ÉLABORÉ POUR PLUSIEURS MODÈLES À LA FOIS.

VOTRE APPAREIL PEUT NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES CARACTÉRISTIQUES QUI Y SONT PRÉSENTÉES. PRÊTEZ ATTENTION AUX EXPRESSIONS ACCOMPAGNÉES DE FIGURES LORSQUE VOUS LISEZ LE MANUEL D'UTILISATION.

Consignes générales de sécurité :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de leur sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, il faut éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Pour les tables de cuisson à couvercle intégré, retirez tout déversement du couvercle avant l'ouverture du couvercle. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

Pendant l'utilisation, les poignées tenues pendant de courtes périodes en utilisation normale peuvent devenir chaudes.

Évitez d'utiliser des produits nettoyants fortement corrosifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four et toute autre surface car ils peuvent rayer la surface ou l'endommager et briser la vitre.

N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant la phase de cuisson ou de grillade. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

AVERTISSEMENT : Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

Pour les tables de cuisson à couvercle intégré, retirez tout déversement du couvercle avant l'ouverture du couvercle. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens agréés. Des travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non agréés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon.

Avant l'installation, assurez-vous de la compatibilité entre les conditions de distribution locales (la nature et la pression du gaz ou la tension de l'électricité et sa fréquence) et les spécifications de l'appareil. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

ATTENTION : Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.

Évitez de soulever ou déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de la porte.

Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Pour éviter de rayer la vitre ou de la briser, vous devez faire preuve de prudence lors du nettoyage.

Évitez de heurter la vitre avec des accessoires.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé au cours de l'installation de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout danger.

Ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.

Avertissements d'installation :

Ne mettez pas l'appareil en marche avant son installation complète.

L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un montage et d'une installation incorrects, effectués par des personnes non autorisées.

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de défaillance, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un agent agréé du service d'entretien. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants ; ils doivent donc être collectés et mis au rebut immédiatement.

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

Les matériaux situés à proximité de l'appareil (armoire) doivent pouvoir résister à une température de 85 °C au minimum.

Pendant l'utilisation

Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une légère odeur et de la fumée s'échapper. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à vide et à une température maximale, pendant 45 minutes. Lors de la première utilisation, veuillez vous assurer que la pièce est bien aérée.

Lorsque vous utilisez votre table de cuisson chauffante pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une odeur et de la fumée s'échapper pendant 30 minutes. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps. Lors de la première utilisation, veuillez vous assurer que la pièce est bien aérée.

Lorsque vous utilisez votre table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une légère vapeur le long des bords. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps.

Pendant l'utilisation, les surfaces externes et internes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la fumée chaude qui s'échappe du four. Vous risquez de vous brûler.

Ne placez aucune substance combustible ou inflammable sur l'appareil ou à proximité de celui-ci, lorsqu'il est en marche.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.

Ne vous éloignez pas de la cuisinière lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Elles peuvent s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'aspergez jamais de l'eau sur les flammes causées par l'huile.

Recouvrez plutôt la casserole ou la poêle à frire avec son couvercle pour étouffer la flamme générée et éteignez la cuisinière.

Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées vers la position de sécurité de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.

Débranchez votre appareil s'il ne sera pas utilisé pendant une longue période.

Mettez l'interrupteur de commande principal à la position arrêt. Vous devez également fermer la soupape à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Veillez toujours à ce que les boutons de commande de l'appareil soient à la position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont tirées. Évitez les déversements de liquides chauds.

Lorsque la porte ou le tiroir du four sont ouverts, ne mettez aucun objet dessus. Vous risqueriez de déséquilibrer l'appareil ou de rompre la porte.

Ne placez pas d'objets lourds ou de produits inflammables dans le tiroir (nylon, sac en plastique, papier, vêtement, etc.) Il en est de même pour les articles de cuisine et leurs accessoires en plastique (poignées).

Évitez d'accrocher les serviettes, les torchons ou autres vêtements sur l'appareil ou ses poignées.

Pendant le nettoyage et l'entretien :

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, veuillez toujours éteindre l'appareil.

Néanmoins, vous pouvez au préalable débrancher l'appareil ou mettre en arrêt les interrupteurs principaux.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

**POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL,
NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DE
RECHANGE ORIGINALES ET D'APPELER UNIQUEMENT DES AGENTS DE
SERVICE AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**

PARTIE 3 : PRÉPARATION À L'INSTALLATION ET À L'UTILISATION

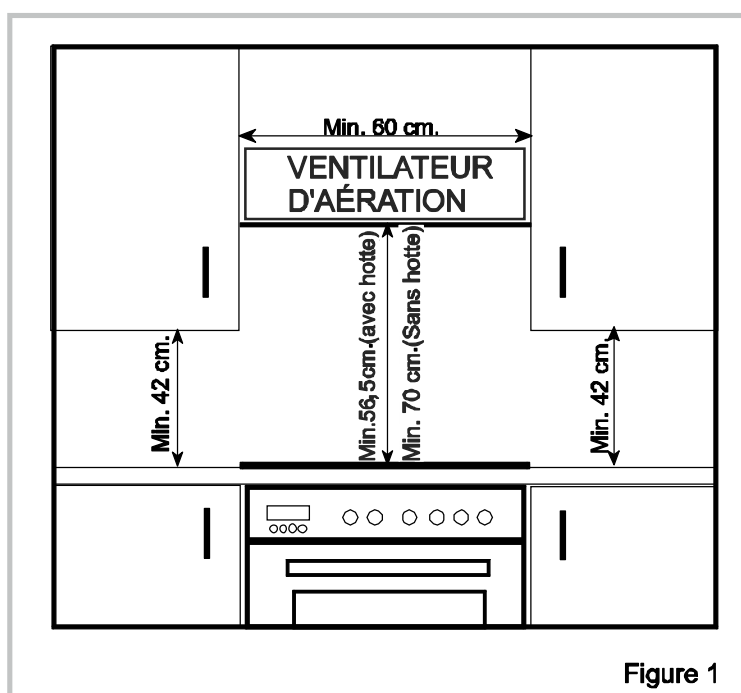
Fabriqué avec les pièces et les matériaux de meilleure qualité, ce four moderne, fonctionnel et pratique répondra à vos attentes à tous égards. Assurez-vous d'avoir lu ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter d'éventuels problèmes à l'avenir. Les informations présentées ci-dessous contiennent des règles nécessaires pour un bon positionnement et de bonnes opérations d'entretien. Elles doivent être lues sans faute, surtout par le technicien qui se chargera de l'installation de l'appareil.

CONTACTEZ LE SERVICE AGRÉÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !

3.1. CHOIX DE L'EMPLACEMENT DU FOUR

Il y a plusieurs points sur lesquels il convient de prêter attention lorsque vous choisissez un endroit pour votre four. N'oubliez pas de tenir compte de nos recommandations ci-dessous afin d'éviter d'éventuels problèmes et des situations dangereuses qui pourraient se produire plus tard !

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Les meubles qui entourent le four doivent être fabriqués avec des matériaux pouvant résister à une température supérieure à 85° C.
- Les changements requis à l'intérieur des armoires murales et des ventilateurs aspirants au-dessus du produit combiné encastrable, ainsi que les hauteurs maximales de la platine du four, sont indiqués dans le schéma 1. En conséquence, le ventilateur d'aération doit avoir une taille minimale de 56,5cm à partir du tableau de la table de cuisson. En cas d'absence du ventilateur d'aération, la taille ne doit pas être inférieure à 70 cm.



3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

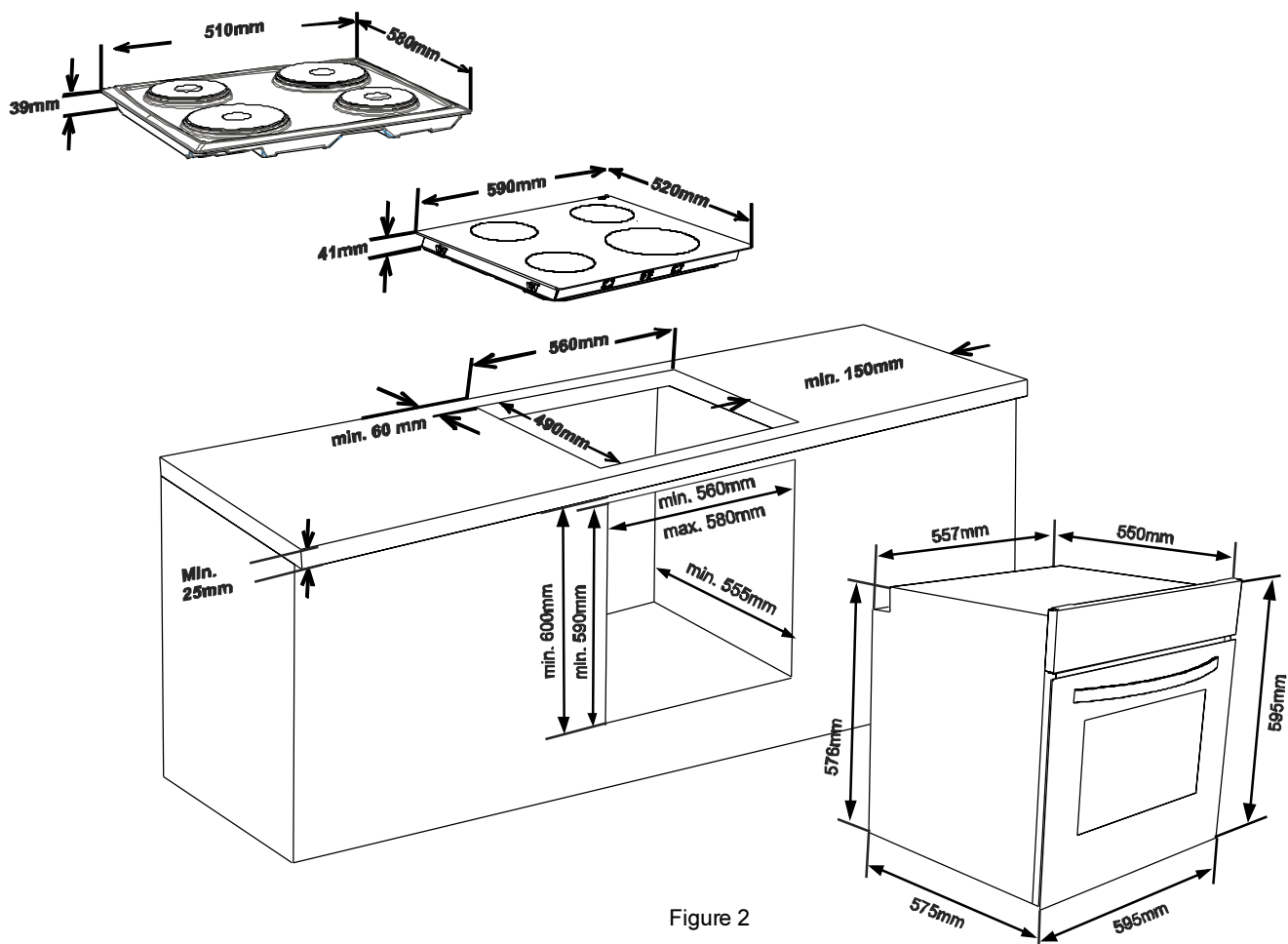


Figure 2

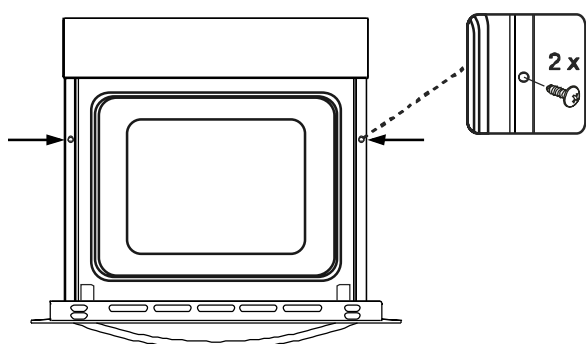


Figure 3

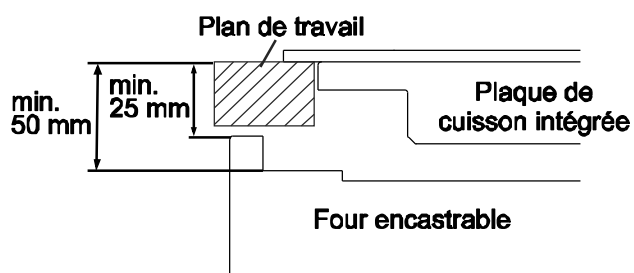


Figure 4

Insérez le four dans l'armoire en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois de l'armoire, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du bandeau de commande doit être d'au moins 25 mm.

Les instructions d'installation pour la cuisson Schott Ceran gammes GK 60.1

Installation et fonctionnement - conformément à ces instructions selon la Loi sur la sécurité des appareils ainsi que les prescriptions et réglementations applicables dans le pays d'installation de la table de cuisson.

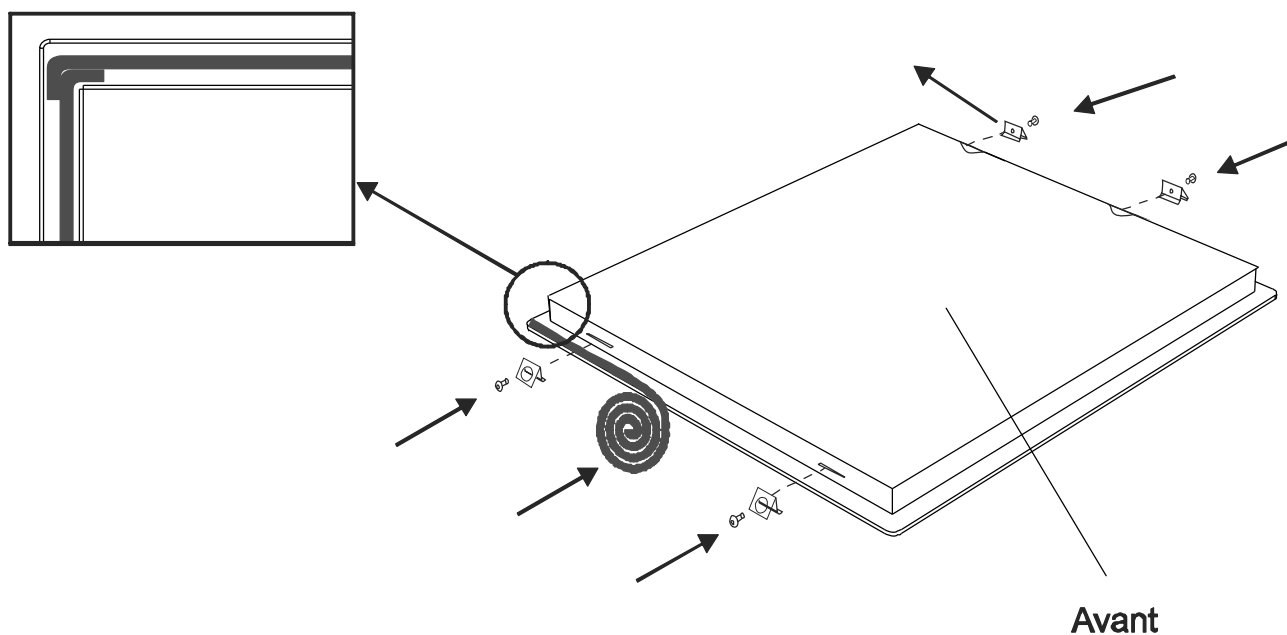


Figure 5

Installation de la table de cuisson KP 60.1

Appliquez le ruban d'étanchéité autocollant simple face sur l'extrémité de la table de cuisson en commençant par le coin de l'appareil. Veillez à ne laisser aucun espace entre le ruban d'étanchéité et l'extrémité de la table de cuisson.

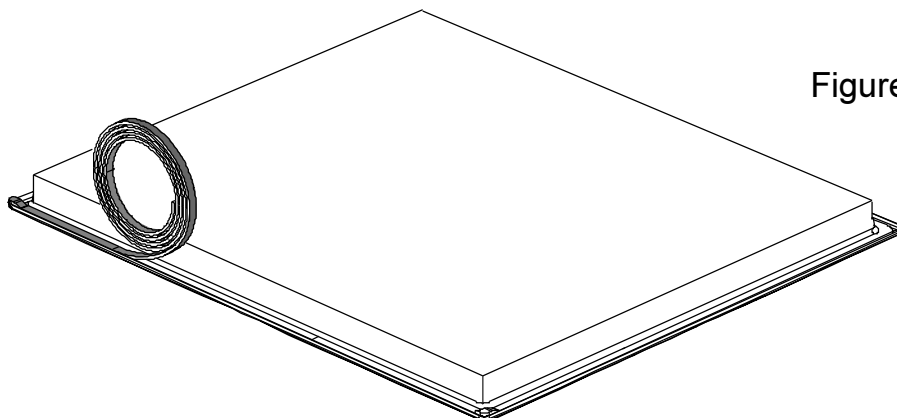


Figure 6

Coupez le ruban d'étanchéité manuellement.

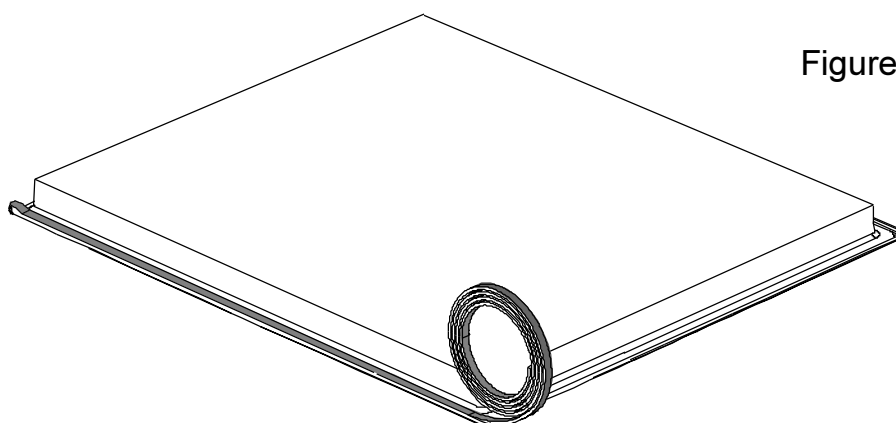


Figure 7

Continuez à appliquer le ruban d'étanchéité sur les autres extrémités en procédant de la même manière. Veillez également à ce que les intersections se chevauchent aux extrémités.

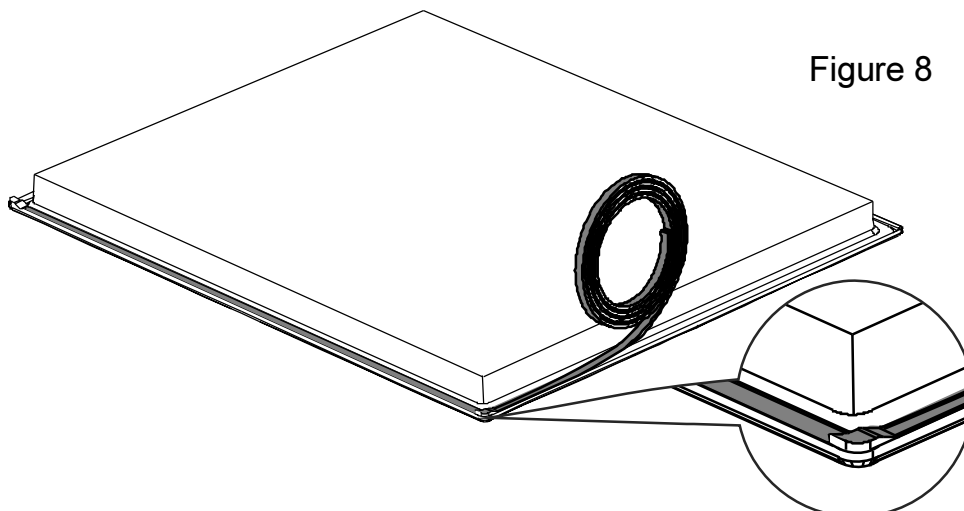


Figure 8

Disposez soigneusement l'appareil à l'intérieur de l'ouverture et veillez à ce qu'il soit positionné au centre. Fixez la table de cuisson en vous servant des supports de fixation et des vis. Réglez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail tel qu'indiqué sur le schéma et serrez les vis en commençant par le côté inférieur avant.

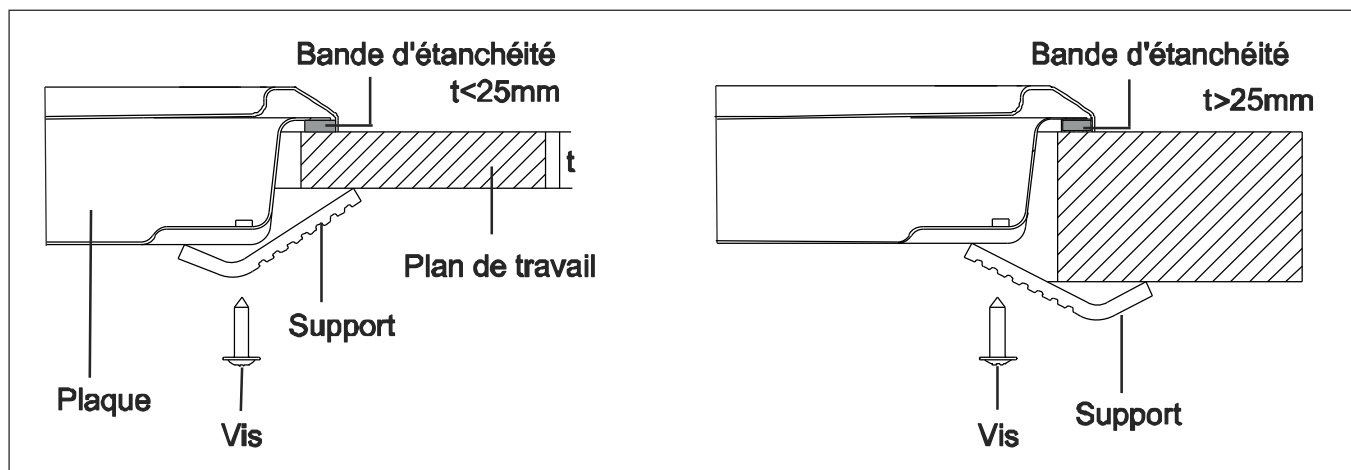


Figure 9

3.4. INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE

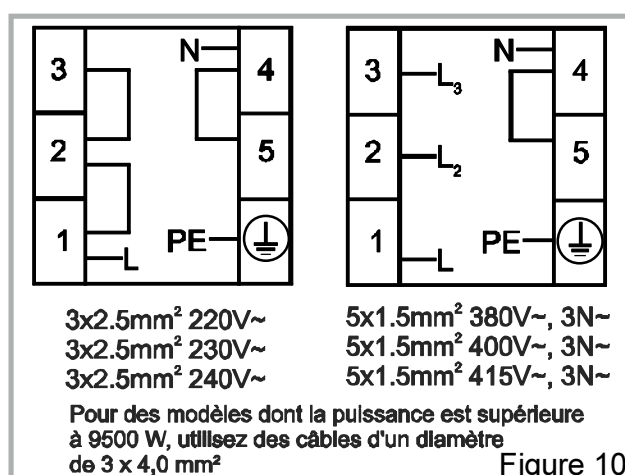
Les instructions données ci-dessous doivent être scrupuleusement respectées pendant l'installation électrique :

- Le câble de mise à la terre doit être raccordé au moyen de la vis ayant la marque de mise à la terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit s'effectuer tel que le présente le schéma 6. Si vous ne disposez pas de sortie de mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur dans l'environnement de l'installation, appelez immédiatement le service agréé.
- La sortie mise à la terre doit être dans le voisinage immédiat de l'appareil. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'oubliez pas d'appeler le service agréé. Le câble doit être remplacé par le service agréé.
- L'installation électrique de l'appareil doit être effectuée par le service agréé. Utilisez exclusivement le câble d'alimentation de type H05VV-F.
- Un câblage défectueux peut endommager l'appareil. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil a été conçu pour être raccordé à une tension électrique comprise entre 220 et 240 V ; si cette valeur est différente de celle indiquée ci-dessus, appelez immédiatement le service agréé.

Le fabricant décline sa responsabilité en cas de dommage ou de perte résultant du non-respect des normes de sécurité !

3.5. INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ DU FOUR COMBINÉ ENCASTRABLE

L'installation électrique de l'appareil doit être effectuée par le service agréé. L'appareil a été conçu pour être raccordé à des tensions électriques comprises entre 220 et 240 V, et 380-415 V 3N. Si le réseau d'alimentation électrique présente des spécifications différentes de celles indiquées ci-haut, appelez immédiatement le service agréé. Le raccordement de l'appareil doit s'effectuer tel que présenté au schéma 6. L'appareil a été conçu pour un branchement fixe au secteur. Il convient d'installer un dispositif de coupure omnipolaire à l'intérieur du circuit d'alimentation avec un écartement de contact d'un minimum de 3 mm (32 A, fonctionnement retardé).



PART 4 : USING THE OVEN

Bandeaux de commande

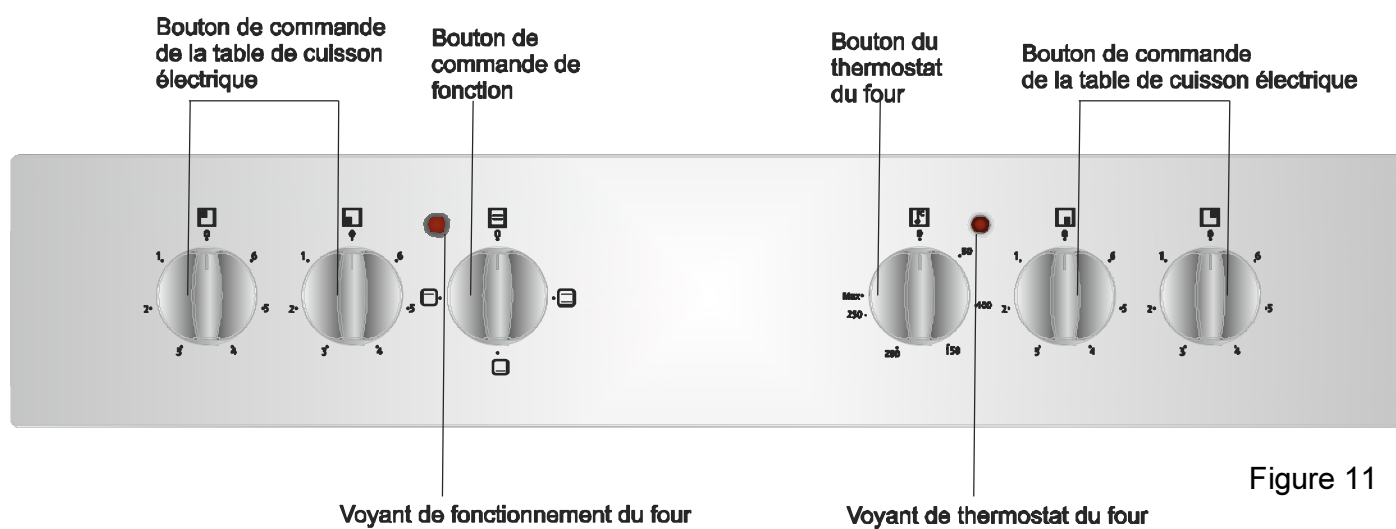
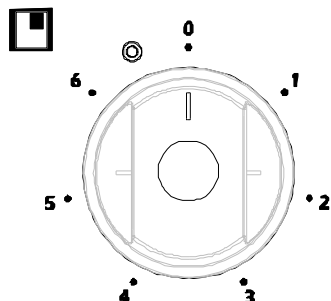


Figure 11

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

Boutons de réglage de la chaleur pour les cuisinières vitrocéramiques

Pour faire fonctionner l'appareil, utilisez les boutons de contrôle et la chaleur conservée est confirmée par un indicateur de chaleur résiduelle sur la surface vitrocéramique



La plaque de cuisson commandée par des boutons est conçue pour fonctionner à 6 niveaux de chaleur :

- 1 Conserver la position chaude
- 2-3 Position de chaleur au niveau bas
- 4-5-6 Cuisson – position de grillade et d'ébullition

Figure 12

Nettoyage

Les ustensiles de cuisson aux fonds durs ne doivent pas être utilisés, car ils peuvent rayer la surface vitrocéramique. Le fond des ustensiles de cuisson en bon état doit être aussi épais et plat que possible. Avant toute utilisation, assurez-vous que les fonds de l'ustensile en question sont propres et secs.

Positionnez toujours l'ustensile sur la zone de cuisson avant sa mise en marche. Dans la mesure du possible, couvrez toujours l'ustensile. Le fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas être plus petit ni plus grand que les zones de cuisson. Il doit en revanche avoir la taille appropriée telle qu'indiquée ci-dessous pour éviter les pertes d'énergie.

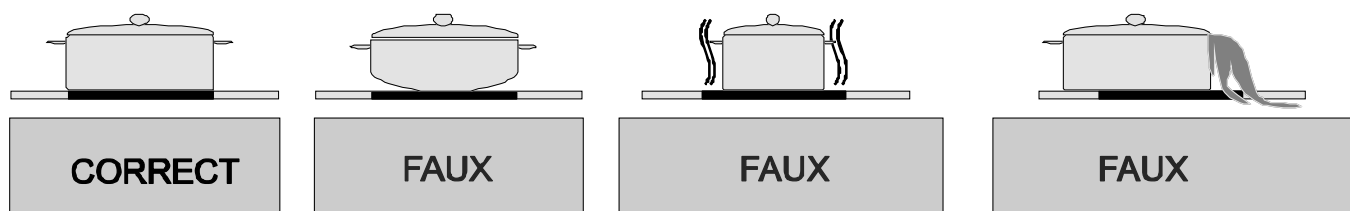


Figure 13

Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la d'abord de la source d'alimentation électrique. Ensuite, assurez-vous qu'il n'existe aucune chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre en céramique est très résistant aux températures élevées et à la surchauffe. S'il existe une chaleur résiduelle restée dans l'appareil, l'indicateur de la chaleur résiduelle y afférente s'allume. Afin d'éviter de vous faire brûler par l'appareil, laissez-le refroidir.

Retirez tous les aliments et les graisses déversés à l'aide d'un grattoir pour fenêtre. Ensuite, nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un liquide vaisselle et d'un chiffon humide et propre. Frottez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et sec. Si des articles en plastique ou en aluminium fondent accidentellement sur la surface de la table de cuisson, retirez-les immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un grattoir. Ceci permet d'éviter tout éventuel dommage sur la surface. Ceci s'applique également à tout déversement de sucre ou d'aliments contenant du sucre sur la plaque de cuisson.

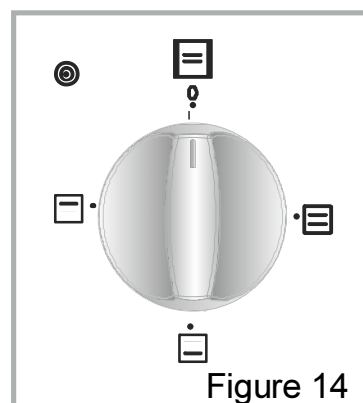
Si d'autres aliments fondent sur la surface de la plaque de cuisson, enlevez ces déversements lorsque l'appareil a refroidi. Utilisez un nettoyant adapté au revêtement en vitrocéramique ou en acier inoxydable lorsque vous nettoyez la surface. Évitez d'utiliser des torchons ou des éponges abrasives pour nettoyer une surface vitrocéramique. Car ces matériaux endommagent la surface.

Évitez d'utiliser des détergents chimiques, des vaporisateurs ou des détachants sur la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent causer des incendies ou une décoloration de la surface vitrocéramique. Nettoyez avec de l'eau et du liquide vaisselle.

Utilisation du four de l'appareil

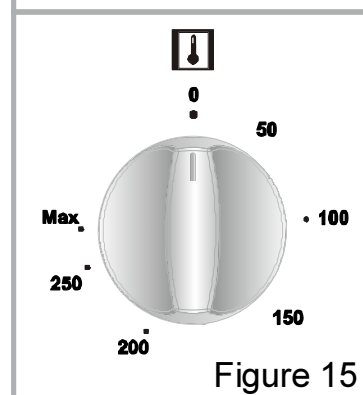
Bouton de commande des fonctions du four :

Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton vers le symbole correspondant (Figure 14). Les détails relatifs aux fonctions du four sont expliqués dans le Tableau 1 et la section suivante.



Bouton du thermostat du four :

Après avoir réglé la fonction de cuisson, vous pouvez régler la température souhaitée à l'aide du bouton du thermostat (Figure 15) et le four commence à fonctionner (la minuterie doit être réglée au besoin). Le témoin lumineux du thermostat est activé ou désactivé en fonction de son utilisation.



Utilisation du bouton de commande de la fonction du four



Fonction de cuisson statique

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner.

La fonction cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments du bas et du haut. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.



Fonction de chauffage inférieur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant commence à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieur est idéale pour la cuisson des pizzas, car la chaleur provient du fond du four et réchauffe les aliments. Cette fonction est appropriée pour chauffer plutôt que cuire les aliments.



Fonction de chauffage supérieur

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur se met en marche.

Dans ce type de cuisson, la chaleur provenant de l'élément de chauffage supérieur cuit la partie supérieure de l'aliment. La fonction de chauffage supérieur est appropriée pour faire frire la partie supérieure de l'aliment déjà cuit, et chauffer l'aliment.

ALIMENTS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			VENTILATEUR INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			GRIL		
	Position du thermostat (en °C)	Position de la grille	Temps de cuisson (en min)	Position du thermostat (en °C)	Position de la grille	Temps de cuisson (en min)	Position du thermostat (en °C)	Position de la grille	Temps de cuisson (en min)
Pâtisserie stratifiée	170 - 190	2 - 3	35 - 45	170 - 190	2 - 3	25 - 35			
Gâteau	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Biscuit	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Boulettes de viande grillée							200	5	10 - 15
Plats liquides	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet	200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	4 - 5	50 - 60
Côtelette							200	4 - 5	15 - 25
Bifteck							200	5	15 - 25
Gâteau cuit sur deux plaques									
Pâtisserie cuite sur deux plaques									

Figure 16

PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

5.1. NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer votre four, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à l'arrêt et que l'appareil s'est refroidi. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de produit nettoyant contenant des particules susceptibles de rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des produits de nettoyage en crème ou en liquide, qui ne contiennent pas de particules. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, ni de poudres de nettoyage corrosifs, ni même les objets durs. Si l'excès de liquide qui s'est déversé s'est brûlé, il peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement les liquides qui se sont déversés. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

N'oubliez pas de débrancher le four avant de procéder à son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque celui-ci est légèrement chaud. Essuyez votre four avec un morceau de tissu doux imbibé d'eau savonneuse après chaque utilisation. Ensuite, nettoyez-le à nouveau, cette fois, à l'aide d'un chiffon plongé dans de l'eau, et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit sec. Terminez le nettoyage en utilisant des produits nettoyants secs et en poudre. Pour les produits qui ont des cadres en émail catalytique, les murs arrière et latéraux du cadre intérieur ne nécessitent pas de nettoyage. Cependant, selon l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

Nettoyage de la table de cuisson du four encastré

Pour les fours combinés encastrables, les tables de cuisson doivent être nettoyées avec un tissu imbibé. Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit se faire uniquement à l'eau et de telles parties doivent être nettoyées à sec avec un tissu doux ou du chamois. Les espaces et les recoins doivent être nettoyés à l'aide des détergents ou du vinaigre tiède. Lorsque vous nettoyez les modèles de couvercles avec les couvercles vitrés, utilisez de l'eau chaude et un tissu dur. Essayez de nettoyer sans frotter / broser. Vous pouvez utiliser des détergents liquides, si nécessaires. Un autre aspect auquel il faut prêter attention est le fait que le couvercle vitré ne doit pas être fermé avant que le tableau de la table de cuisson ne se soit complètement refroidi.

Nettoyage du brûleur vitrocéramique

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Attendez que le verre en céramique se soit complètement refroidi avant de commencer le nettoyage.
- Assurez-vous que les produits nettoyants que vous utiliserez ne contiennent pas de particules susceptibles de rayer la vitre. Utilisez des détergents en crème ou en liquide.
- La surface vitrocéramique doit être nettoyée avec de l'eau froide et essuyée à sec avec un morceau de tissu doux jusqu'à ce qu'aucun produit nettoyant ne soit laissé sur la surface.
- Vous pouvez utiliser la spatule de nettoyage fournie avec votre appareil, pour le nettoyage des résidus et des aliments déversés.
- Les desserts doivent être nettoyés immédiatement après leur déversement sans toutefois attendre que le verre en céramique se refroidisse.

- Tout frottement de la surface vitrocéramique de l'appareil avec des chiffons de nettoyage métalliques peut l'endommager. Les dépôts de poussière à la surface doivent être nettoyés à l'aide d'un tissu imbibé d'eau.
- Les changements de couleur qui pourraient se produire à la surface vitrocéramique n'ont aucune incidence sur sa structure fonctionnelle ou sur sa performance. Les changements de couleur ne s'expliquent pas par le changement de matière. Au contraire, ils se justifient par le fait que les résidus brûlés à la surface ne sont pas nettoyés, ou que les récipients utilisés ont usé la surface vitrée, ou encore parce que des produits nettoyants non appropriés ont été utilisés.
- La spatule de nettoyage doit toujours être utilisée avant toute substance de nettoyage chimique. Avec cette spatule, vous pouvez nettoyer jusqu'à la moindre saleté qui se trouve sur la surface vitrocéramique. Les saletés difficiles à enlever, comme le plastique fondu, les huiles lourdes, et les substances sucrées, peuvent facilement être enlevées à l'aide de la spatule. Puisque la spatule a une lame, elle est dangereuse et doit être hors de portée des enfants.
- Pendant le nettoyage avec la spatule, veillez à ne pas égratigner les siliciums adhésifs qui se trouvent sur les côtés de la vitre.

5.2. ENTRETIEN

Remplacement du témoin du four

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien qualifié. L'ampoule doit être de 230 V, 25 Watt, de Type E14, T300. Avant de procéder au remplacement, le four doit être mis hors tension et refroidi.

La conception de l'ampoule est spécifique pour une utilisation dans des appareils de cuisson domestiques, et n'est pas adaptée pour l'éclairage d'une pièce dans une maison.

PARTIE 6 : SERVICE ET TRANSPORT

6.1. CONSIGNES À OBSERVER AVANT DE CONTACTER LE SERVICE AGRÉÉ

Si le four ne fonctionne pas :

Il se peut qu'il soit débranché, ou qu'une coupure de courant soit survenue. Sur les modèles installés avec une minuterie, le temps peut ne pas être réglé.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur peut ne pas être réglée avec l'interrupteur de contrôle de la chaleur du four.

Si les ampoules d'éclairage intérieur ne s'allument pas :

L'électricité doit être contrôlée. Vous devez vérifier si les ampoules sont défectueuses. Si c'est le cas, vous pouvez les remplacer conformément aux prescriptions du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de façon uniforme) :

Contrôlez les étagères, le temps de cuisson et les valeurs de chauffage conformément au manuel.

Pour tout autre problème avec votre appareil, veuillez appeler le « service agréé ».

6.2. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter votre appareil :

Conservez-en l'emballage et servez-vous-en au moment de transporter votre appareil. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Attachez la cuisinière au niveau des parties supérieures, des chapeaux et des têtes, ainsi que les porteurs de casseroles vers les panneaux de cuisson.

Mettez un papier entre le couvercle supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur, puis collez-le sur surfaces latérales du four.

Collez le carton ou le papier sur le couvercle avant de l'intérieur vitré du four car il conviendra aux plaques, pour que le gril et les plaques de votre four n'endommagent pas le couvercle de l'appareil pendant le transport. Collez également les couvercles du four aux murs latéraux.

S'il ne dispose pas d'emballage :

Prenez des mesures pour que les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four ne subissent pas d'éventuels chocs.

Marque		VESTEL
Modèle		EHA BASIC XA3
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	34,0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,8
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		-
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,85
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	-
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	64
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		VESTEL
Modèle		KP 60.1
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	193,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Plaque chauffante
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	194,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	193,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Marque		VESTEL
Modèle		GK 60.1
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Mise au rebut de l'appareil

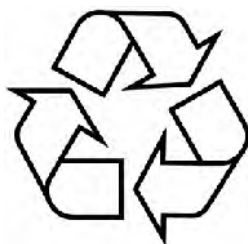


Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les appareils non utilisables indépendamment des ordures ménagères, dans un point de collecte prévu par l'autorité locale / la municipalité, par exemple. Grâce à cette précaution, les appareils sont correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement évités.

Par conséquent, les appareils électriques sont marqués du symbole indicateur.

Recyclage



Notre emballage est fabriqué à base de matériaux écologiques et recyclables :

l'emballage extérieur est fait à base de carton et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).

Les films et les sacs sont faits à base de polyéthylène (PE), et les bandes à base de polypropylène (PP).

Si vous disposez de suffisamment d'espace le permettant, nous vous recommandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.

Si vous devez retourner l'appareil aux fins de réparation ou le transporter vers un centre de dépôt, seul son emballage d'origine lui procure une protection optimale.

Si vous ne souhaitez plus conserver l'emballage, veuillez l'éliminer de façon écologique.