

Cuisinière mixte

958829
MC 60 31MC S 701T

GUIDE D'UTILISATION02

▲▲▲▲▲
VALBERG

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de
performances fiables et de qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur :

<http://www.electrodepot.fr/avis-client>

<http://www.electrodepot.be/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	21	Description de l'appareil
		22	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	25	Installation
		27	Raccordement au gaz
		28	Raccordement au gaz - BE
		29	Branchements électriques et sécurité
		30	Changement de gaz
		32	Utilisation de la cuisinière
		34	Utilisation des plaques chauffantes
		36	Utilisation du four
		37	Fonctions du four
		40	Accessoires du four
D	Informations pratiques	42	Nettoyage et entretien
		47	Service après-vente et transport
		48	Recommandations de cuisson
		50	Raccord
		51	Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices/>

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 à l'installation et à 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

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur, ainsi qu'aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre cuisinière, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctionnalités décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes générales de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson.

Français

En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.



ATTENTION

Votre appareil de cuisson est conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments. Il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un cadre commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer la cuisinière en tirant sur la poignée du four.
- Cette cuisinière n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.
- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays se trouve sur votre appareil. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre appareil, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

**ATTENTION**

L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être constamment surveillés. Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre cuisinière deviennent chauds et gardent une température élevée pendant un certain temps, même lorsque l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

**ATTENTION**

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre appareil en fonctionnement.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : Ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

Risque d'incendie : Ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant sous pression, tel que des aérosols ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

**ATTENTION**

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter tout choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Éliminez du couvercle de l'appareil tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance distinct d'un autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.



ATTENTION

Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

Français

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four est en fonctionnement, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances) ; vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent chauffer lorsque vous utilisez l'appareil, et rester chaudes pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de crème caustique, d'éponge abrasive

ou de grattoir métallique pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage.

Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires dessus et de monter dessus (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**ATTENTION**

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

lancer le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.

- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères, et tout autre accessoire du four avant de

dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et endommager certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre

appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage).

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

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et

des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce, dans laquelle est installé votre appareil de cuisson, est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.

Français

- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.
- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent

pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Pour les surfaces vitrocéramique et induction, ne coupez pas de pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essuyez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitrocéramiques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les surfaces induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques pendant un certain temps, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique

sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou installez un dispositif de ventilation mécanique, par exemple une hotte aspirante mécanique. Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le gril gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais

le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).

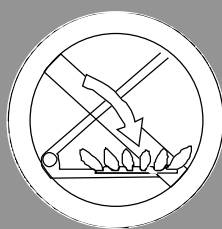
- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.



ATTENTION

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.

Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou éteignez les zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus, ni ne laissez les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

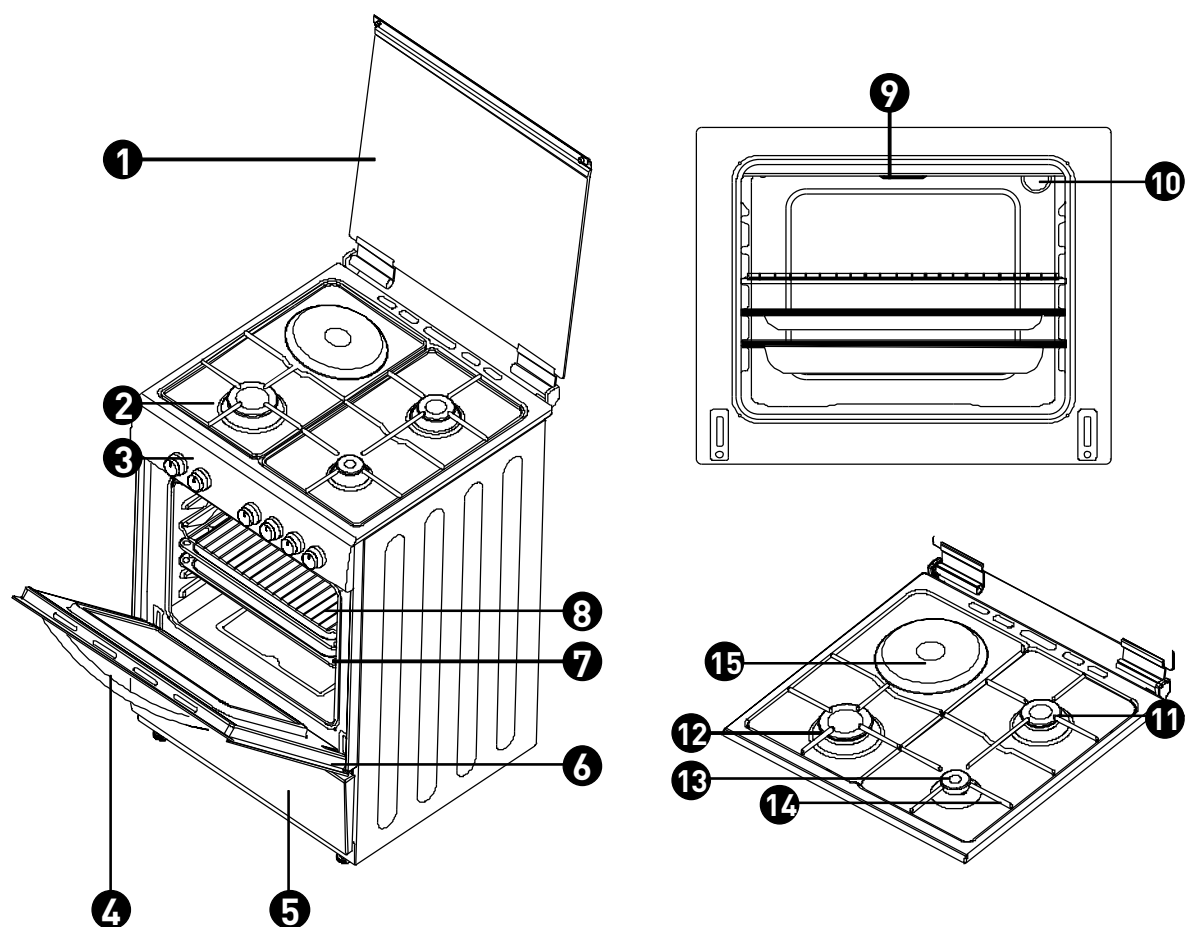
- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

AFIN DE GARANTIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIÈCES D'ORIGINE ET DE CONTACTER NOS REPRÉSENTANTS EN CAS DE BESOIN.

Description de l'appareil



- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| ❶ Couvercle | ❹ Gril |
| ❷ Table de cuisson | ❺ Lampe du four |
| ❸ Bandeau de commande | ❻ Brûleur semi-rapide |
| ❹ Poignée de la porte du four | ❼ Brûleur rapide |
| ❺ Façade sous-four ou tiroir | ❽ Brûleur auxiliaire |
| ❻ Porte du four | ❾ Grille support casserole |
| ❼ Lèchefrite | ❿ Plaque électrique |
| ❽ Grille | |

Spécifications techniques

Modèle	Profondeur (cm)	Largeur	Hauteur
MC 60 31MC S 701T	60	60	85
Marque			
Modèle	958829 - MC 60 31MC S 701T		
Type de four	ÉLECTRIQUE		
Poids	kg	45 (+/- 2)	
Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel			104,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée			94,5
Classe énergétique			A
Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel		kWh/cycle	0,83
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée		kWh/cycle	0,75
Nombre de cavités			1
Source de chaleur			ÉLECTRIQUE
Volume		L	58

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

Modèle	958829 - MC 60 31MC S 701T	
--------	----------------------------	--

Type de plaque de cuisson	Mixte	
---------------------------	-------	--

Nombre de zones de cuisson	4	
----------------------------	---	--

Technologie de chauffage - zone de cuisson 1	Gaz	
--	-----	--

Taille - zone de cuisson 1	Auxiliaire	
----------------------------	------------	--

Consommation énergétique - zone de cuisson 1	%	Non disponible
--	---	----------------

Technologie de chauffage - zone de cuisson 2	Gaz	
--	-----	--

Taille - zone de cuisson 2	Semi-rapide	
----------------------------	-------------	--

Consommation énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
--	---	------

Technologie de chauffage - zone de cuisson 3	Gaz	
--	-----	--

Taille - zone de cuisson 3	Rapide	
----------------------------	--------	--

Consommation énergétique - zone de cuisson 3	%	57,0
--	---	------

Technologie de chauffage - zone de cuisson 4	Plaque électrique	
--	-------------------	--

Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
----------------------------	----	--------

Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	193,0
--	-------	-------

Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	193
--	-------	-----

Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58
--	---	----

Cette plaque de cuisson est conforme aux normes EN 60350-2 et EN 30-2-1.

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 utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h
II2E+3+ II2H3+ Classe : 1

GN
G20/G25
20/25 mbar

GPL
G30/G31
28/30-37 mbar

Brûleur rapide

Repère d'injecteur (1/100 mm)

115

85

Puissance nominale (kW)

2,75

3

Débit nominal

261,9 l/h

218,1 g/h

Brûleur intermédiaire

Repère d'injecteur (1/100 mm)

97

65

Puissance nominale (kW)

1,75

1,75

Débit nominal

166,7 l/h

127,2 g/h

Brûleur auxiliaire

Repère d'injecteur (1/100 mm)

72

50

Puissance nominale (kW)

1

1

Débit nominal

95,2 l/h

72,7 g/h

PAYS DE DESTINATION

PRESSION (mbar)

CATÉGORIE

ES

20 ; 28-30/37

II2H3+

FR - BE

20/25 ; 28-30/37

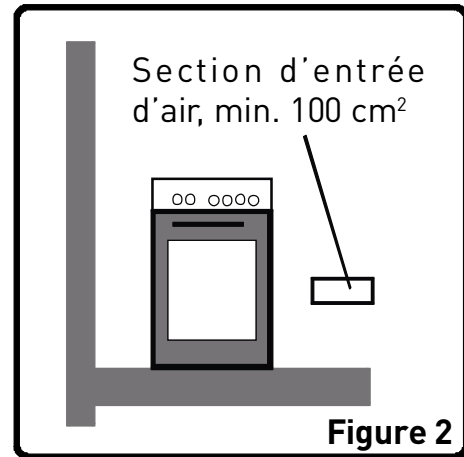
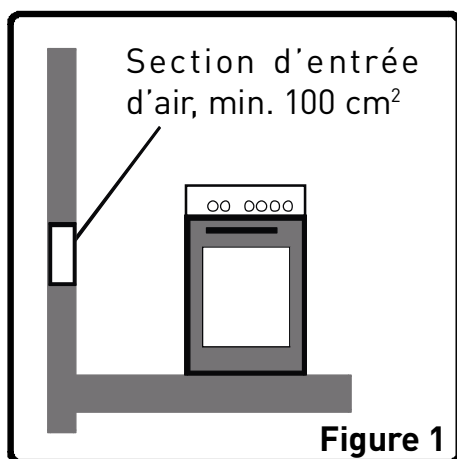
II2E+3+

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 d'obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes afin d'éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Ces recommandations doivent aussi être lues par le technicien chargé d'installer la cuisinière.

Environnement d'installation de votre cuisinière

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit disposant d'une ventilation efficace en toutes circonstances. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène présent dans l'air. Cet air doit donc être renouvelé et les produits de la combustion évacués conformément à la réglementation en vigueur. La ventilation naturelle dans la pièce où est installée l'appareil de cuisson doit être 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 (reportez-vous au dessin ci-dessous).



- Le flux d'air doit entrer par le bas (au minimum 100 cm²) et sortir par le haut (au minimum 100 cm²). Ces ventilations doivent donc présenter une surface minimum de 100 cm², pour permettre une bonne circulation de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent être de préférence situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air, reportez-vous aux figures 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1,80 m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur dans la pièce où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition que cet endroit soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Évacuation 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, de son propre volume d'air par heure.

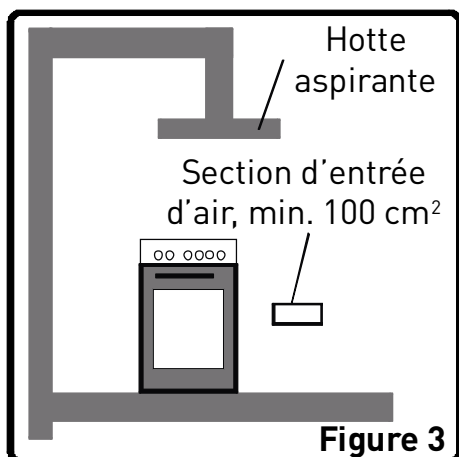


Figure 3

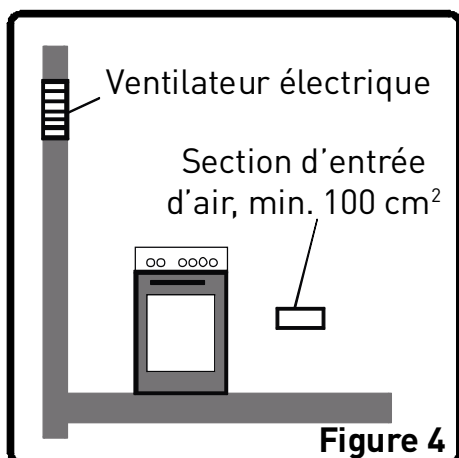


Figure 4

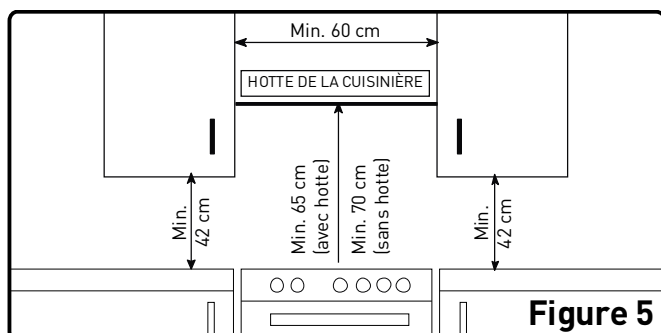


Figure 5

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 (reportez-vous à la fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65 cm de la table de cuisson. S'il n'y a pas

de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être inférieure à 70 cm.

- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés de la cuisinière et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur et à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables à proximité comme des rideaux, des chiffons etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériau résistant à une température atteignant 100 °C.

Réglage des pieds

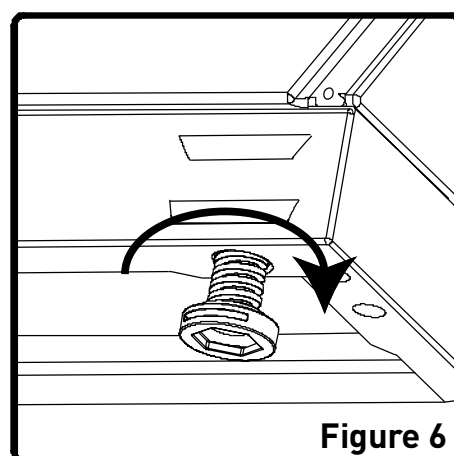


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à la place prévue, vous devez vérifier qu'elle est bien de niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou en les dévissant (fig. 6).

La cuisinière doit absolument être positionnée à la verticale.

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30 mm. 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 à ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

Raccordement au gaz

Branchement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au gaz de la cuisinière doit également être fait par un technicien qualifié selon les normes en vigueur (conformément à l'article 10 de l'arrêté du 02/08/1977 et à la norme 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 spécifications techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimum. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devez 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 au gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien doit 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 de gaz spécifique au butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

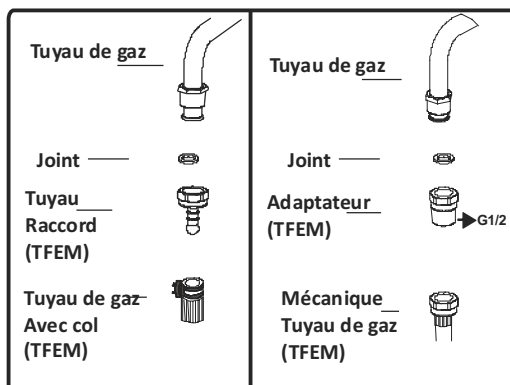
Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN ;
- assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme aux normes NF D 36112 ou NF D 36125 ;
- utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

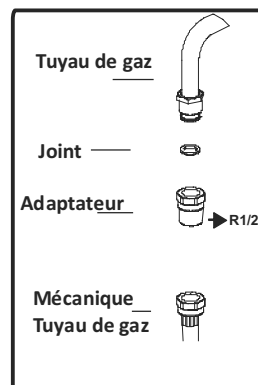
Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint doit être installé sur la cuisinière, le tuyau doit être enfoncé à fond sur cet embout et un collier doit être installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Procédez de même côté détendeur (reportez-vous à la fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5 m.

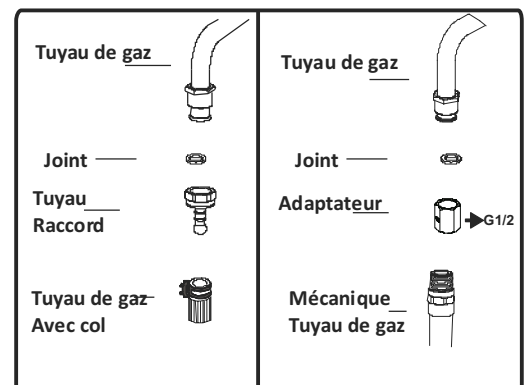
FR



BE



ES



Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir la sécurité. 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 (serrez correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur le schéma ci-dessus).

Conforme aux normes d'installations belges : NBN D 51-003 et BNB D 51-006

Points à respecter lors de la connexion du tuyau d'alimentation en gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets

Branchement au 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.

mobiles.

- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il ne présente pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et recommencez le test. Lors de ce contrôle, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, etc.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.



ATTENTION

N'utilisez pas de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

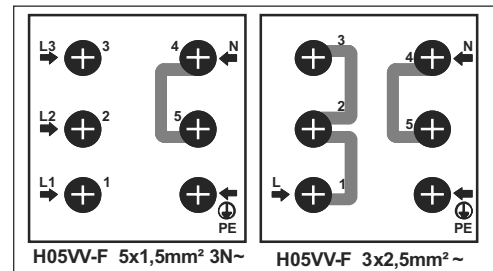
Branchements électriques et sécurité

Vous devez impérativement respecter les instructions ci-dessous relatives au branchement électrique de la cuisinière.

Le branchement électrique doit être effectué par une personne qualifiée, selon les normes en vigueur.

- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H05VV-F. La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. Si vous ne disposez pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être approprié et doit être convenablement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après-vente. Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par le service après-vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. N'utilisez pas de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ni l'arrière de l'appareil. Cela pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager la cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est conçue pour un branchement en 220-240 volts et 400 V 3 N. Si votre réseau électrique ne correspond pas à cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire à retardement, avec une distance minimum de 3 mm entre les contacts et supportant 32 A.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non-respect de ces instructions de sécurité.



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 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 de gaz principale 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 d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).

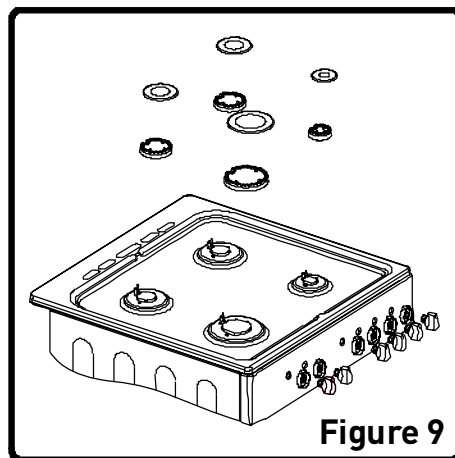


Figure 9

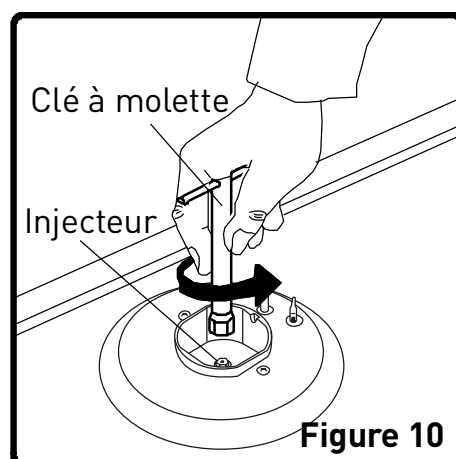


Figure 10

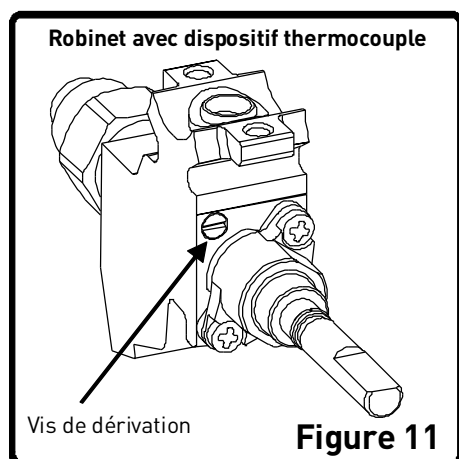
Réglage de la hauteur de flamme en position minimale sur le robinet

Vous pouvez régler la hauteur de flamme en position minimale 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). Sur les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique), il est conseillé de démonter le panneau de commande au cours de l'opération, afin de faciliter le réglage de la hauteur de flamme en position minimale.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme atteint une hauteur d'au moins

4 mm, le réglage est correct. Vérifiez que la flamme ne s'éteint 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.

En cas de passage du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.



Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

Vérifiez 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 conformes aux normes actuelles en vigueur. Après avoir remplacé le tuyau, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement au gaz et vérification des fuites

Utilisation de la cuisinière

Utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position des brûleurs.

Allumage manuel des brûleurs à gaz

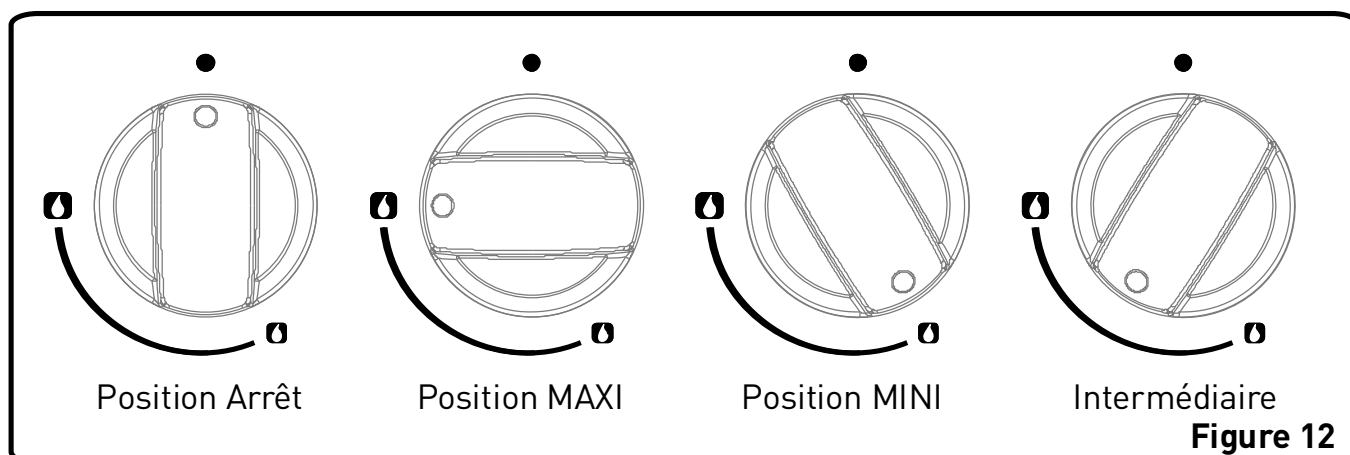
Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple : les plans de cuisson équipés d'un dispositif de sécurité avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette enfoncée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après avoir relâché la manette, recommencez la procédure. Lorsque la flamme s'éteint, le système thermocouple ferme l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évite toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur à gaz éteint suite à une coupure automatique.

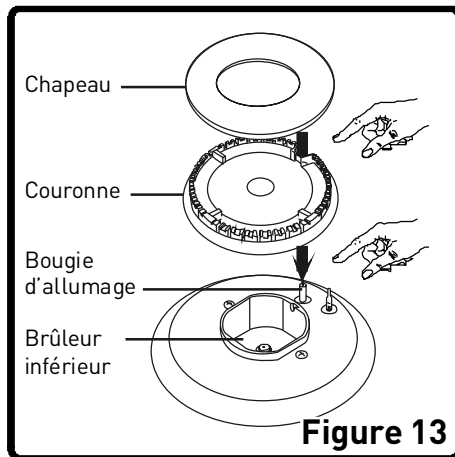
Allumage électrique

Allumage à l'aide de l'allumage automatique : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur la manette du robinet concerné en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximale (dans le sens des aiguilles d'une montre pour le brûleur du gril). Maintenez la manette enfoncée pour que l'allumage génère des étincelles. Le microrupteur qui se trouve derrière la manette produira automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

Explication du dispositif de sécurité à thermocouple : un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. Quand la flamme disparaît, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.



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 en 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 positionner la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune ou des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz et vérifiez que les chapeaux et couronnes sont bien positionnés (fig. 13). Attention, ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Veillez 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 le brûleur.

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 » (le repère sur la manette doit être positionné vers le haut).

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Afin de garantir l'efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs et utilisez des casseroles parfaitement planes. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles dont la taille correspond à la flamme. Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, cela entraîne une perte d'énergie. Pour utiliser le gaz de la manière la plus économique possible, réglez la flamme en position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

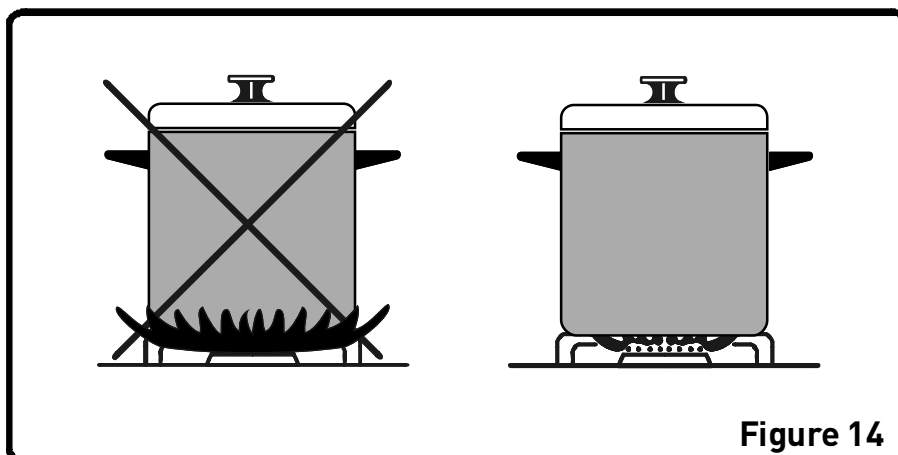


Figure 14

Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, fermez systématiquement le robinet d'arrivée du gaz.

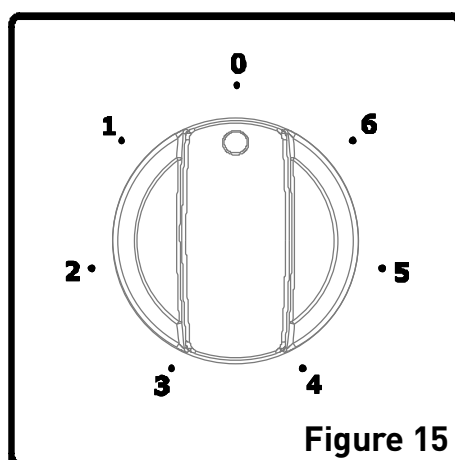


ATTENTION

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors 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 période. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Évitez de poser des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils deviendraient chauds et pourraient provoquer de graves brûlures.

Utilisation des plaques chauffantes

Il existe 2 types de plaques chauffantes :



- les plaques chauffantes standard ;
- les plaques chauffantes rapides (que l'on peut repérer grâce à un point rouge sur la surface de la plaque chauffante).

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

Lorsque vous déplacez le bouton de contrôle sur l'une de ces positions, la plaque chauffante se met à 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.

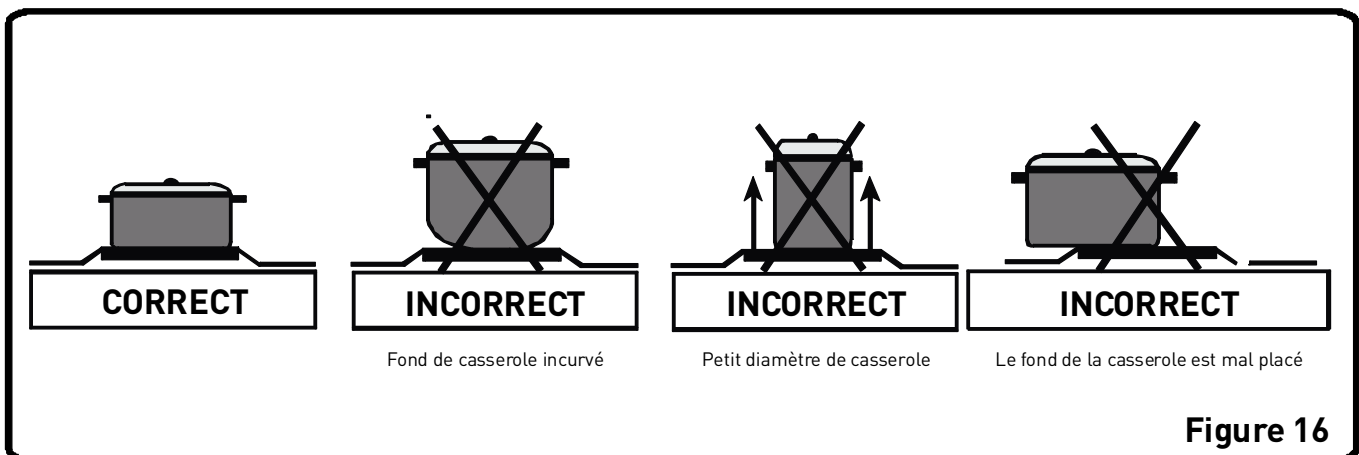
Plaques chauffantes - Fonctions

- 0 Position arrêt
- 1 Faire fondre du beurre ou une autre substance. Faire chauffer de petites quantités de liquides.
- 2 Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Réaliser des crèmes et des sauces.
- 3 Décongeler des aliments à cuire.
- 4 Préparer des viandes et des poissons délicats.
- 5 Rôtir de la viande et des steaks.
- 6 Faire bouillir de grandes quantités de liquides pour de la friture.

**ATTENTION**

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

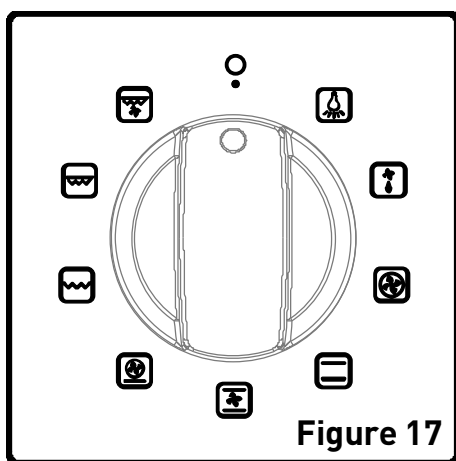
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- N'utilisez jamais de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.
- Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque.
- N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent du plan de cuisson et risquent d'entraîner une surchauffe des manettes de commande.

**Figure 16**

- 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.

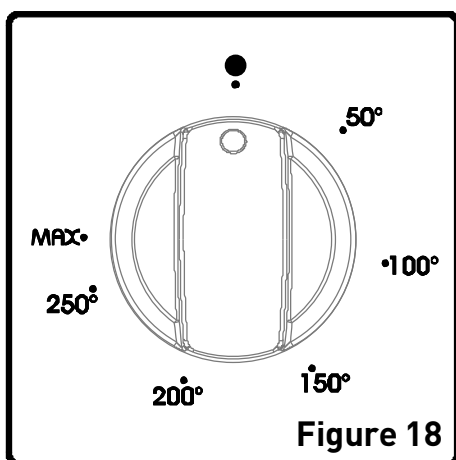
- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un 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.

Utilisation du four



Manette de contrôle des fonctions du four :

Cette manette sert à sélectionner les différentes fonctions du four (les explications figurent dans le chapitre suivant). Positionnez la manette de sélection sur la fonction choisie, puis sélectionnez la température pour mettre en marche le four.



Manette du thermostat du four :

Cette manette sert à choisir la température (après avoir sélectionné une fonction du four). Lorsque vous sélectionnez une température, le voyant du four s'allume. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez sélectionnée, le thermostat arrêtera les résistances et le voyant du four s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le thermostat met en marche les résistances et la lumière du thermostat s'allume de nouveau.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.



Lampe du four

Seul le voyant du four restera allumé pendant toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument, le ventilateur fonctionne.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez les aliments congelés et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer un plateau sous l'aliment en train de décongeler afin de recueillir l'eau issue de la décongélation. Cette fonction ne vous permet ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permet uniquement de les décongeler.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur situés à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction turbo**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément chauffant supérieur et le ventilateur fonctionnent.

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

**Fonction Gril**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément chauffant du gril fonctionne.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les 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 de gril rapide**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface (pour faire griller de la viande par exemple, utilisez les étagères supérieures du four). Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les 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 Pizza**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, tandis que les éléments chauffants inférieurs et le ventilateur se mettent en marche.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme des pizzas.

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



Fonction de double gril et de ventilation

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allument tandis que le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments chauffants supérieurs fonctionnent.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément chauffant supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les 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 réglée sur 190 °C.

Accessoires du four

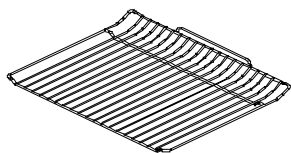
- Si vous utilisez un petit plat, positionnez-le au milieu de la grille.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, le plateau peut se déformer en raison des températures de cuisson ou de grillade élevées. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne les posez pas non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous que le plat ou l'ustensile en verre refroidisse progressivement en le plaçant sur un

dessous de plat ou un torchon. Dans le cas contraire, il risquerait de se briser.

- Si vous préparez une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous voulez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des positions inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du gril sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du gril et commandez une tôle de protection neuve au plus vite auprès du service agréé le plus proche.

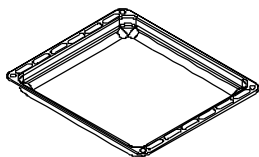
* Les accessoires de votre four peuvent différer en fonction du modèle.

Grille

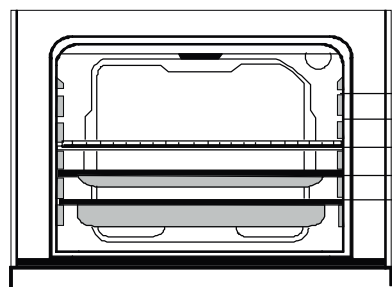


La grille est utilisée avec les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur n'importe quelle glissière et poussez-la jusqu'au fond.

Plateau moyenne épaisseur



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

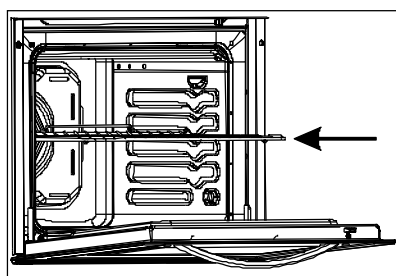


Cran 5
Cran 4
Cran 3
Cran 2
Cran 1

Grille : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèche-frite de cuisson.

Lèche-frite peu profonde : utilisée pour la cuisson de pâtisseries, telles que les flans, etc.

Lèche-frite profonde : utilisée pour les cuissons lentes.



AVERTISSEMENT – Veillez à placer correctement la grille dans l'une des glissières du four et à l'enfoncer complètement.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteintes et que la cuisinière ait refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four.

Remarque importante :

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Vérifiez que 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, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'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 du four

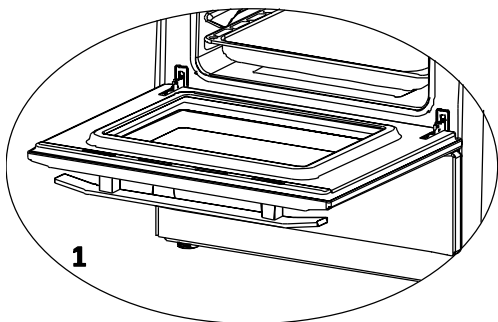
L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne nettoyez surtout pas le four avec des nettoyants secs, en poudre ou 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 la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante est insuffisante. Vous devez donc passer une éponge humide

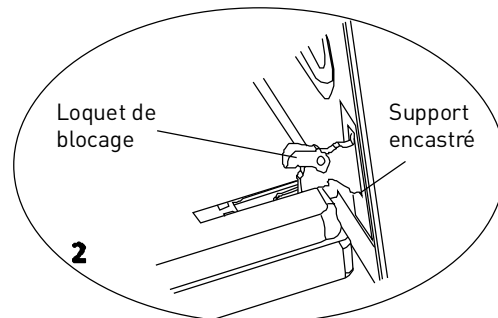
sur les tâches de graisse et ensuite faire fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, puis attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée ; les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide de détergents domestiques.

Démontage de la porte du four



Pour démonter la porte du four :

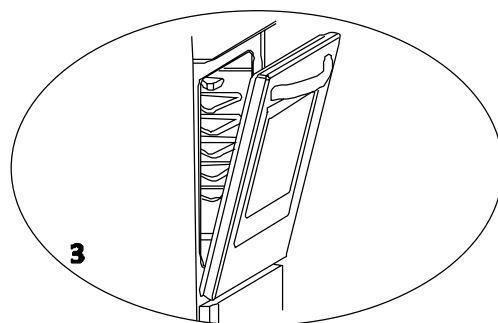
- Ouvrez la porte du four (1).
- Placez le loquet de blocage sur la dernière position (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée, comme indiqué dans le 3^e schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.



Remarque : pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.



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



Pour remonter la porte, suivez les explications ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

Nettoyage des brûleurs à gaz

- Retirez 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. Veillez à ne pas les laisser mouillés.

- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Cela rayerait la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec 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 table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

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 les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible 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. N'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface en acier inoxydable.

Entretien

Remplacement 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 230 V, 25 Watts, type E14)

Français

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 spécifique à l'intérieur des appareils de cuisson domestiques et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée du 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 (par exemple, manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

Service après-vente et transport

Avant de contacter le Service après-vente

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 au niveau de la prise.
- Pour les modèles équipés d'une minuterie, vérifiez sa position.

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 que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.

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

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

Si le problème persiste même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le service après-vente.

Informations relatives au transport

Si vous devez transporter la cuisinière, conservez l'emballage original du produit et transportez-le dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles des brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport, ou mieux, mettez ces éléments dans un carton distinct. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et placez 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 les mesures appropriées afin de protéger la cuisinière contre les coups éventuels, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes).

Recommandations de cuisson

RECETTES FONCTIONS	TURBO		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	2-3-4	35-45
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40
Biscuit	150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	3	40-50
Poulet			
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	2-5	30-40
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	2-5	35-45

* Utiliser le tournebroche...

RECETTES FONCTIONS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	2-3	35-45
Gâteau	170-190	2-3	30-40
Biscuit	170-190	2-3	30-40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	3	40-50
Poulet	200	2-3	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

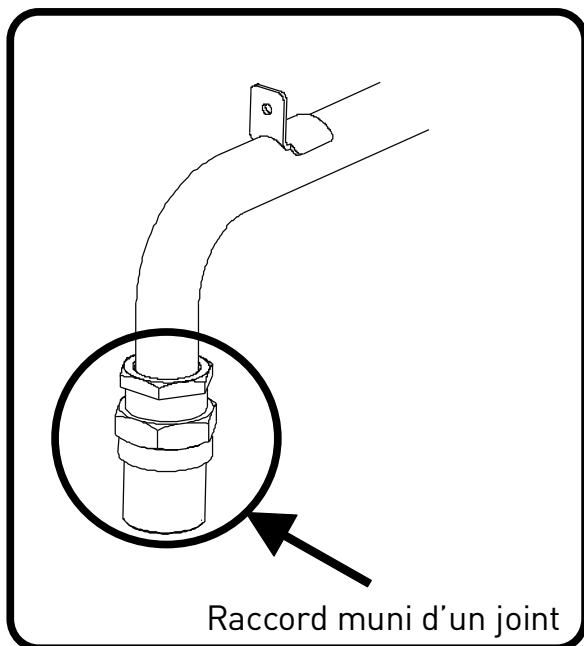
RECETTES FONCTIONS	FONCTION DE VENTILATION		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	2-3	25-35
Gâteau	150-170	2-3-4	25-35
Biscuit	150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	3	40-50
Poulet	200	2-3	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES FONCTIONS	GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille			
Gâteau			
Biscuit			
Boulettes de viande grillées	200	5	10-15
Aliments aqueux			
Poulet	200	*	50-60
Côtelette	200	4-5	15-25
Bifteck	200	5	15-25
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

* Utiliser le tournebroche...

Raccord

GN

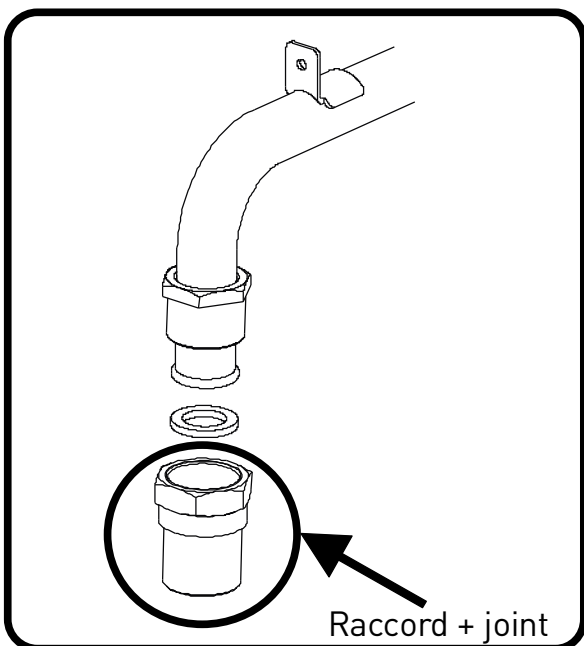


Si votre appareil a été réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec un tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau TFEM, ne démontez pas le raccord ni le 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 : après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

GPL



Si votre appareil a été 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 : après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

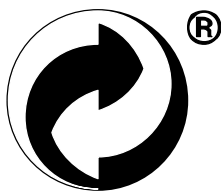
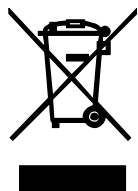
Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.



**Cet emballage et
ce produit peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr**