

Cuisinière à gaz avec four électrique
Cocina de gas con horno eléctrico

949297
CM 60 4MC X SIP

GUIDE D'UTILISATION	02
MANUAL DEL USUARIO	128


VALBERG

A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	15	Description de l'appareil
		16	Équipement de la cuisinière
		17	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	18	Installation
		24	Utilisation
		31	Cuisson au four - conseils pratiques
D	Informations pratiques	33	Nettoyage et entretien de la cuisinière
		40	Situations d'urgence
		41	Conseils d'économie d'énergie
		42	Déclaration du fabricant
		42	Spécifications techniques
		43	Mise au rebut de votre ancien appareil



Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cher(s) client(s),

La cuisinière Valberg combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil. Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.



ATTENTION

N'utilisez l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La cuisinière a été conçue pour un usage domestique uniquement.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil.

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.

Le n° de téléphone est le suivant : 01.56.48.06.31.

Consignes de sécurité



ATTENTION

Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent obligatoirement s'appliquer. N'autorisez pas les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi utiliser la cuisinière.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - **risque d'asphyxie !** Conservez-les hors de portée des enfants.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage

de cet appareil figurent sur la plaque signalétique et dans cette notice.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Vous devez accorder une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant, une attention particulière doit être portée au dessous de l'appareil, car il n'est pas destiné à être

touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, susceptibles de causer des blessures.

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors de tout déplacement.

- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et de son installation.

- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez votre point de vente.

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, etc.), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un

professionnel qualifié.



ATTENTION

Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

- Il est interdit de relier l'installation de gaz à tout câble d'antenne, comme une antenne radio par exemple.

• **Instruction de mise à la terre** : cet appareil doit être relié à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

Aération



ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : ouvrez les ouvertures d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (en ouvrant une fenêtre) ou une aération plus efficace (en augmentant par exemple la puissance de la ventilation mécanique le cas échéant).

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Toute autre utilisation de l'appareil serait considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.



ATTENTION

Cet appareil est réservé uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'un local.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Surveillez les enfants durant l'utilisation de la cuisinière. Les enfants peuvent être brûlés par des éléments particulièrement chauds, notamment les brûleurs ou la grille de la table de cuisson, les casseroles brûlantes, etc.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage, de remplacer la lampe d'éclairage, de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous ce dernier.

- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

- N'utilisez jamais de prises

multiples ou de rallonges pour brancher l'appareil.

- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.



ATTENTION

M a i n t e n e z
d é g a g é e s l e s
o u v e r t u r e s d e
v e n t i l a t i o n d a n s
l ' e n c e i n t e d e
l ' a p p a r e i l o u
d a n s l a s t r u c t u r e
d ' e n c a s t r e m e n t.

L e s p a r t i e s
a c c e s s i b l e s p e u v e n t
d e v e n i r c h a u d e s a u
c o u r s d e l ' u t i l i s a t i o n
o u q u a n d l e g r i l
e s t u t i l i s é . I l e s t
r e c o m m a n d é
d ' é l o i g n e r l e s
j e u n e s e n f a n t s .

- N'entrez pas de substances explosives, telles que des aérosols contenant

des gaz propulseurs inflammables, dans l'appareil.

- Ne mettez en route la vanne de raccordement au gaz ou la vanne de la bouteille de gaz qu'après avoir vérifié que tous les boutons sont en position « fermée ».

- Pour éviter les risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'objets imbibés de produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.

- Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.

- Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

- N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation, le bandeau de

commande ou les parties en verre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil soit accessible.

- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur cordon d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud, car leur isolation ne résiste pas à des températures élevées.

- Utilisez une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil.

- Les liquides renversés sur la table de cuisson doivent être nettoyés avant de la faire fonctionner.

- Prenez les précautions nécessaires pour ne pas inonder le brûleur lors de l'ébullition de liquides.

- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.

- Ne préparez jamais

des aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les foyers chauds. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur les foyers.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

- Évitez d'inonder ou de salir les brûleurs. Nettoyez et séchez les brûleurs encrassés immédiatement après leur refroidissement.

- Ne posez pas les casseroles directement sur les brûleurs.

- Ne provoquez pas de chocs au niveau des boutons ou des brûleurs.

- Abstenez-vous de souffler pour éteindre le feu du brûleur.

- Ne posez pas des objets d'un poids supérieur à 15 kg sur la porte du four ouverte, ni d'objets d'un poids supérieur

à 10 kg par brûleur sur les grilles de la table de cuisson ou d'un poids total supérieur à 40 kilos pour la totalité de la grille.

- Il est interdit de ranger des récipients ou tout autre élément ou matériau inflammable dans le tiroir car la température à l'intérieur peut être très importante.

- La chaleur peut provoquer des fissures sur le couvercle en verre. Avant de le baisser, mettez l'ensemble des brûleurs hors fonction.



- N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau mais débranchez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

- Risque d'incendie : n'entreposez pas d'objets sur la surface de cuisson.

- N'utilisez pas de toiles abrasives, ni d'outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre ; cette pratique entraîne le rayage de la surface, voire, à terme, la fissuration du verre.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, il convient de nettoyer au préalable les grosses éclaboussures. Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien de la cuisinière » qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- N'utilisez pas de produits

d'entretien abrasifs, ni de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des dégâts. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Demandez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- En cas de panne, la table de cuisson ne peut être réutilisée qu'après sa remise en état par un professionnel agréé.

• SI VOUS SUSPECTEZ UNE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :

d'utiliser des allumettes, de fumer, de brancher ou d'éteindre des dispositifs électriques (sonnerie ou interrupteur d'éclairage), d'utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques qui pourraient provoquer l'apparition d'une étincelle électrique ou étincelle par percussion. Il est impératif de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou du réseau et d'aérer la pièce. Ensuite, contactez une personne habilitée afin d'éliminer la cause de l'incident.

- En cas d'inflammation du gaz s'échappant par une fuite, coupez immédiatement le robinet d'arrivée du gaz.

- En cas d'inflammation d'une fuite de gaz au niveau du robinet de la bouteille, couvrez la bouteille avec une couverture humide afin de réduire sa température

et fermez la vanne de la bouteille. Dès que la bouteille est refroidie, transportez-la dehors, à l'air libre. Vous ne devez en aucun cas réutiliser une bouteille détériorée.

- Il est interdit de procéder à des modifications de l'alimentation en gaz de la table de cuisson, de la déplacer ou de faire modifier les installations d'alimentation par une personne non habilitée. Pour procéder à de tels travaux, nous vous conseillons de vous rapprocher d'un professionnel agréé.

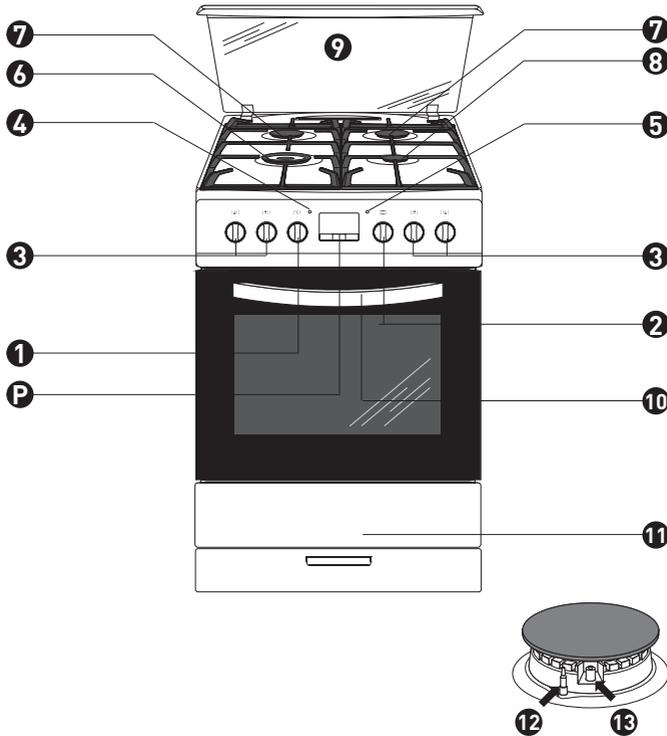
- Si un problème technique survient, débranchez l'appareil de la source d'alimentation en gaz et en électricité, puis contactez le service après-vente.

**ATTENTION**

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

- En cas d'arrêt prolongé de la table de cuisson, fermez le robinet principal de l'alimentation en gaz ; en cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, fermez le robinet après chaque utilisation.

Description de l'appareil

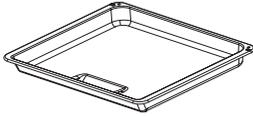


- | | |
|--|---------------------------------------|
| P Programmateur électronique | 7 Brûleur semi-rapide |
| 1 Manette de réglage de la température du four | 8 Brûleur auxiliaire |
| 2 Manette des programmes du four | 9 Couvercle |
| 3 Manettes de commande des brûleurs de la plaque de cuisson | 10 Poignée de la porte du four |
| 4 Voyant de contrôle du four | 11 Tiroir |
| 5 Voyant de contrôle du four | 12 Thermocouple de sécurité |
| 6 Brûleur double couronne | 13 Allumage électronique |

Équipement de la cuisinière

Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière.

Type d'appareil	 →	CM 60 4MC X SIP
Brûleurs du plateau de la plaque de cuisson	brûleur rapide puissance thermique 2,8 kW	
	brûleur semi-rapide puissance thermique 1,8 kW	2
	brûleur auxiliaire puissance thermique 1,00 kW	1
	brûleur double couronne puissance thermique 3,5 kW	1
	allumage du gaz (1 main)	+
	thermocouple des foyers	+
Éléments chauffants du four	résistance supérieure 0,9 kW / résistance inférieure 1,1 kW	+
	résistance circulaire 2,0 kW	+
	résistance de gril 2,0 kW	+
Équipement de la cuisinière	programmateur électronique	+
	éclairage du four	+
	broche	+
	gradins fils	+
	jeu de parois à catalyse	+
	grille d'écoulement	1
	lèchefrite	1
	plaque à pâtisserie	1
	tiroir	+
	couvercle en métal	
couvercle en verre	+	



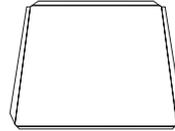
Lèchefrite



Grille d'écoulement

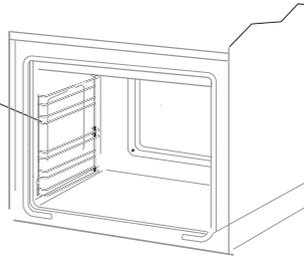


Broche et berceau



Plaque à pâtisserie

Gradins fils



Spécifications techniques

Tension nominale	230 V~ 50 Hz
Puissance nominale	2,9 kW
Charge thermique	7,4 kW
Catégorie d'appareil	FR / BE : II2E+3+ ES : II2H3+
Dimensions de la cuisinière (hauteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm
Volume utile du four	66 litres
Poids	env. 45 kg

L'appareil est conforme aux exigences de la législation UE, normes EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Installation

Cette notice est destinée au spécialiste agréé chargé de l'installation de cet appareil. L'objectif de cette notice est d'assurer une installation et une maintenance optimales de l'appareil.



ATTENTION

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les principes de réglage de cet appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.

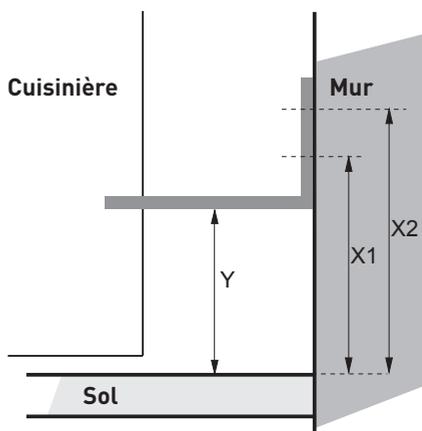
Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Vous devez accorder une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Aménagement de la cuisine

- Le local de la cuisine doit être dépourvu de toute humidité et facile à aérer. Il doit disposer d'une ventilation en état de fonctionnement, conforme aux règlements techniques en vigueur.
- Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : ouvrez les ouvertures d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Les hottes doivent être installées conformément aux recommandations de leurs modes d'emploi.
- La structure du local doit également comporter une arrivée d'air ; indispensable pour une bonne combustion du gaz. L'arrivée d'air ne doit pas être inférieure à 2 m³/h pour chaque kW de puissance des brûleurs.
- L'air peut arriver directement de l'extérieur à travers un tuyau d'une section minimale de 100 cm² ou directement d'autres locaux équipés d'un système de ventilation vers l'extérieur.

Montage de la fixation anti-basculement

Cette fixation doit être installée pour éviter tout basculement de la cuisinière. Lorsque la fixation est correctement installée, un enfant qui grimpe sur la porte ouverte du four ne pourra pas faire basculer la cuisinière.

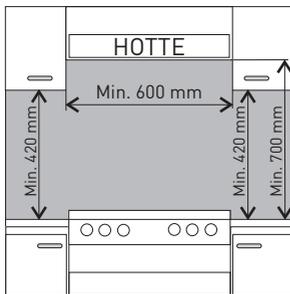


Largeur de la cuisinière : 600 mm ; hauteur : 850 mm
 X1 = 60 mm, X2 = 95 mm
 Y = 30 mm

X - Hauteur de la fixation murale

Y - Hauteur depuis le sol

- Si l'appareil est utilisé d'une manière prolongée et intensive, ouvrez une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- Le gaz en bouteille étant plus lourd que l'air, il a tendance à rester à proximité du sol. Les locaux où les bouteilles de gaz sont installées doivent disposer de systèmes de ventilation vers l'extérieur, permettant l'évacuation du gaz en cas de fuite. Pour cette même raison, les bouteilles de gaz, tant vides que partiellement remplies, ne doivent pas être installées ni stockées dans un sous-sol (par exemple, dans une cave). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur (poêles, cheminées, fours, etc.) qui pourraient élever la température à l'intérieur de la bouteille à plus de 50 °C.
- La cuisinière à gaz, du point de vue de la protection contre la surchauffe des superficies adjacentes, est un équipement de classe 1 ou classe 2, sous-classe 1.
- En tant que telle, elle peut être uniquement encastrée dans des meubles atteignant au maximum la hauteur de la table de travail ; c'est-à-dire à une hauteur approximative de 850 mm au-dessus du sol. Il n'est pas recommandé d'encastrer ce type d'appareil à une hauteur supérieure.



- Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100 °C.

Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé. En cas de doute, nous vous recommandons d'équiper votre cuisine de meubles présentant une distance de séparation de 2 cm. Tout meuble situé à proximité de la cuisinière et de hauteur supérieure doit se trouver à une distance minimale de 110 mm à partir du bord de la plaque de cuisson.

- Le mur se trouvant derrière la cuisinière doit être résistant à haute température. Lors de l'utilisation de la cuisinière, sa partie arrière peut atteindre des températures supérieures de 50 °C par rapport à la température ambiante.
- Installez la cuisinière sur un sol dur et plat (ne l'installez pas sur un socle).
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau ; ce qui est très important pour que la graisse se répartisse de manière uniforme sur la poêle. Pour mettre l'appareil à niveau, utilisez les pieds de réglage accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds : +/- 5 mm.

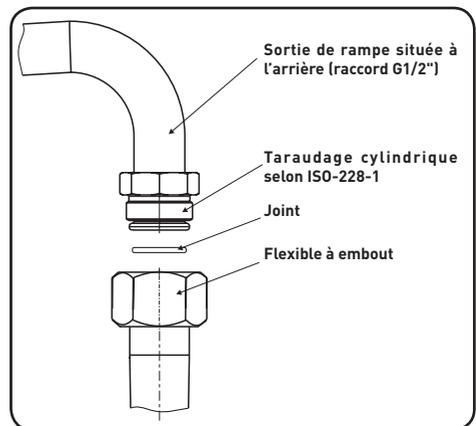
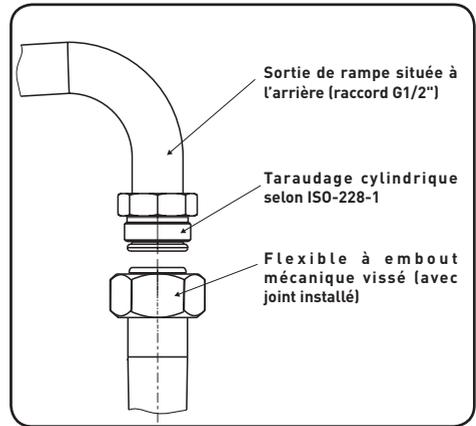
Raccordement de la cuisinière

Remarque : l'appareil doit être raccordé à une installation de gaz correspondant à la famille de gaz prévue par le fabricant. Les informations du fabricant sur la famille de gaz adaptée à cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique. L'installation de l'appareil doit se faire uniquement par un professionnel agréé, qui est la seule personne habilitée à adapter l'appareil à une autre famille de gaz.

Remarque pour l'installateurL'installateur doit:

- disposer d'une autorisation légale.
- prendre connaissance des informations présentées sur la plaque signalétique de la table de cuisson concernant la famille de gaz à laquelle celle-ci est adaptée et comparer ces informations avec les conditions locales de fourniture du gaz.
- vérifier :
 - l'efficacité de l'aération, c'est-à-dire le taux de renouvellement de l'air dans les pièces,
 - l'étanchéité des connexions de la robinetterie du gaz,
 - le bon fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la table,
 - que l'installation électrique dispose bien d'une mise à la terre.
- pour assurer le bon fonctionnement des allumeurs et du thermocouple :
 - régler la position des boutons de commande de gaz,
 - vérifier le fonctionnement des allumeurs et du thermocouple,
 - dans le cas d'un fonctionnement incorrect, enlever la manette, utiliser un tournevis pour régler le dispositif situé à côté de la tige du robinet,
 - une fois le réglage effectué, protéger l'ensemble avec une rondelle de pression et remettre le bouton.
- remettre à l'utilisateur le certificat de raccordement de l'appareil et lui expliquer son fonctionnement.

Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la table de cuisson est un raccord fileté G1/2".

**Raccordement à un conduit souple en acier**

Si la table est installée selon les recommandations de la classe 2, sous-classe 1, après son raccordement à l'installation de gaz, il est recommandé d'utiliser uniquement un conduit souple en acier correspondant à la réglementation nationale. Le raccord qui permet l'acheminement du gaz à la table de cuisson est un raccord fileté G1/2".

Le raccordement doit se faire uniquement par le biais des conduits et des joints correspondant aux normes en vigueur. La longueur maximale du conduit souple ne peut pas excéder 2 m. Vous devez impérativement vous assurer que le raccord

ne touche aucune partie mobile susceptible de l'abîmer.

Raccordement à une tuyauterie rigide

La table dispose d'un raccord fileté G1/2". Le raccordement à l'installation de gaz doit se faire de manière à ne créer aucune tension en tout point de l'installation, ou au niveau de toute pièce de l'appareil. Un couple de serrage excessif (supérieur à 18 Nm) peut détériorer le branchement ou provoquer des fuites.

Raccordement par tube flexible

Le raccordement par tube flexible est applicable uniquement en cas d'utilisation de gaz en bouteille. Il est impératif d'utiliser un tube flexible correspondant aux normes fixées par la réglementation locale. Si la table de cuisson est alimentée par du gaz en bouteille, vous devez impérativement utiliser un régulateur de pression (ou détendeur) correspondant aux normes imposées par la réglementation technique locale.

Les principales dispositions des normes techniques existantes prévoient que :

- le diamètre intérieur du tuyau doit être de 8 mm,
- pour fixer le tuyau, il est impératif d'utiliser un serrage standard,
- il est nécessaire de vérifier que le tuyau est bien ajusté aux deux extrémités,
- aucune partie du tuyau ne doit être en contact avec les éléments brûlants de la table,
- la longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m,
- aucune partie du tuyau ne doit être pliée ni rester sous tension, et le tuyau ne doit pas être tordu ou coincé,
- le tuyau doit être accessible sur toute sa longueur pour pouvoir en contrôler l'état,
- en cas de détection d'une fuite, le tuyau doit être remplacé sur toute sa longueur ; il est interdit de réparer un tuyau présentant une fuite.

Note : Le raccordement d'une table de cuisson à une bouteille de gaz ou à une installation existante doit être effectué par un professionnel agréé, dans le respect de toutes les normes de sécurité.



ATTENTION

Une fois la table raccordée à l'installation, il est impératif de vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant, par exemple, de l'eau savonneuse. Il est interdit d'utiliser une flamme pour tester l'étanchéité !

Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

- La cuisine est conçue pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N 50 Hz) et elle est équipée d'un cordon de 3 x 1,5 mm², d'une longueur d'environ 1,5 m, avec mise à la terre.
- La prise utilisée pour le raccordement électrique de la cuisinière doit disposer d'une mise à la terre et ne doit pas se trouver au-dessus de l'appareil. La cuisinière doit obligatoirement être positionnée de manière à laisser accessible la prise de raccordement électrique de l'appareil.
- Avant de raccorder la cuisinière à la prise, il est impératif de vérifier si :
 - le disjoncteur et l'installation électrique sont en mesure de supporter la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système de mise à la terre efficace, correspondant aux exigences des normes et des règlements en vigueur,
 - la prise est facilement accessible.

Remarque : Si le câble d'alimentation fixe est défectueux, il est impératif de le faire remplacer auprès du fabricant, dans un service de réparation ou par un professionnel agréé, afin d'éviter tout risque.

Adaptation de la table de cuisson à une autre famille de gaz

Cette opération ne peut être réalisée que par un installateur agréé. Si le gaz d'alimentation de la table est différent de la famille de gaz prévue pour cet appareil dans sa version d'usine, c'est-à-dire 2E (G20) 20 mbar, il est impératif de remplacer les injecteurs et de procéder au réglage de la flamme.

Pour adapter la table à une autre famille de gaz, il est impératif de :

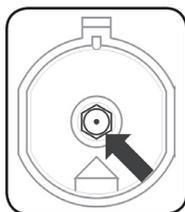
- changer les injecteurs (voir le tableau ci-après),
- régler la flamme en mode « économique »,
- régler l'air du brûleur du four

Remarque : Les cuisinières livrées par le fabricant sont dotées de brûleurs adaptés d'usine pour brûler le gaz indiqué sur la plaque.

Brûleur de type Defendi (selon le marquage « DEFENDI » indiqué sur le corps du brûleur)

Famille de gaz	Brûleur		
	Auxiliaire	Semi-rapide	Double-couronne
	Diamètre de l'injecteur [mm]	Diamètre de l'injecteur [mm]	Diamètre de l'injecteur [mm]
	Puissance thermique 1,00 kW	Puissance thermique 1,80 kW	Puissance thermique 3,50 kW
2E (G20) 20 mbar	0,77	0,97	1,29
G30/G31 28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87

Pour procéder au réglage, il est impératif de retirer les manettes de gaz.



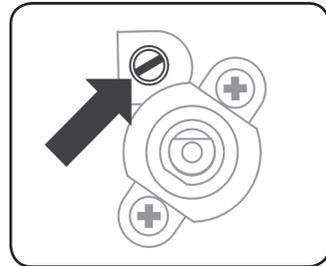
Changement de l'injecteur du brûleur de la plaque de cuisson : dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé de diamètre 7 et remplacez-le par un injecteur adapté à la famille de gaz (voir le tableau de correspondance).

Mode opératoire en cas de modification de la famille de gaz

Brûleur	Flamme	Modification : du gaz butane/propane au gaz naturel	Modification : du gaz naturel au gaz butane/propane
table de cuisson	maximale	1. Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.	1. Changez l'injecteur selon le tableau des injecteurs.
	minimale	2. Desserrez légèrement la vis de réglage et réglez la hauteur de la flamme.	2. Serrez légèrement la vis de réglage et vérifiez la hauteur de la flamme.

Les brûleurs de la plaque de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire. Une flamme correcte se présente sous forme d'un cône bien dessiné, dont l'intérieur est de couleur bleu-vert. Une flamme sifflante ou haute, jaune et fumante, dépourvue d'une forme de cône nette signifie que la qualité du gaz est incorrecte ou que le brûleur est abîmé ou encrassé. Pour vérifier la flamme, il est impératif de chauffer le brûleur durant approximativement 10 minutes avec une flamme maximale, puis de tourner le bouton vers la flamme minimale. La flamme ne doit pas s'éteindre ni passer sur les injecteurs.

L'arrivée du gaz vers les brûleurs de la table de cuisson s'effectue et s'ajuste à l'aide des valves dotées du dispositif de coupure automatique du gaz. Le réglage des valves doit se faire avec le brûleur allumé, en position « flamme minimale », à l'aide d'un tournevis de réglage de 2,5 mm.



Réglage de la valve

Remarque : Une fois le réglage terminé, il est impératif de poser sur l'appareil un autocollant qui indique le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée.

Utilisation

Avant la première utilisation de la cuisinière

- Retirez tous les éléments de l'emballage, videz le tiroir, nettoyez le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger.
- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Allumez la ventilation du local ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four en mode convection naturelle, à 250 °C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlevez toutes les salissures et lavez-le soigneusement.
- Nettoyez l'intérieur du four soigneusement.

Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Avant la première utilisation d'une cuisinière avec un couvercle de plaque de cuisson en acier inoxydable ; il est nécessaire d'effectuer un nettoyage rigoureux. Enlevez soigneusement les restes de colle ou de film plastique enveloppant les supports, et, le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

Remarque : Pour les cuisinières équipées d'un programmateur électronique, une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, la mention « 0.00 » apparaîtra sur l'écran. Il convient de mettre l'horloge à l'heure. (Voir : « mode d'emploi du programmateur »).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne peut pas fonctionner.

Mode d'utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson

Pour les informations concernant la disposition des brûleurs et des manettes de commande correspondants - voir le chapitre « Aperçu de l'appareil ».

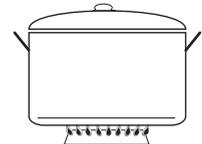
Choix du récipient

Vous devez impérativement vous assurer que le diamètre du fond de la casserole est toujours plus grand que la couronne du brûleur et que le récipient est couvert. Nous vous recommandons d'utiliser une casserole dont le fond possède un diamètre supérieur de 2,5 à 3 fois celui des brûleurs, c'est-à-dire pour un brûleur :

- d'appoint (auxiliaire) – un récipient d'un diamètre de 90 à 150 mm,
- moyen – un récipient d'un diamètre de 160 à 220 mm,
- de grande taille – un récipient d'un diamètre de 200 à 240 mm. La hauteur de la casserole ne doit pas être supérieure à son diamètre.

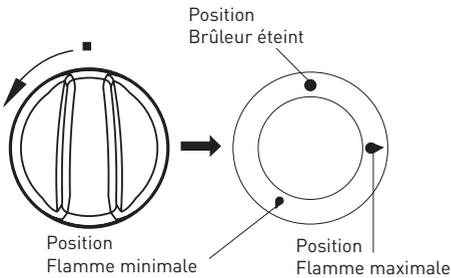


INCORRECT

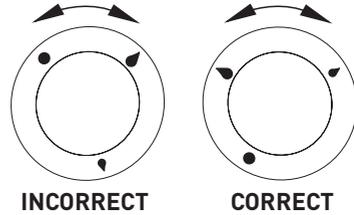


CORRECT

Remarque : Ne posez pas sur la table de cuisson des casseroles dépassant les bords de la table.

Manette de commande de brûleur

L'intensité de la flamme s'ajuste sans contraintes aux besoins de l'utilisateur.

**Allumer un brûleur à l'aide de l'allumage 1 main**

- Enfoncez la manette du brûleur sélectionné jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis tournez-la vers la gauche, vers la position « flamme maximale »
- Maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton et choisissez l'intensité de la flamme.

Remarque : Dans le cas de cuisinières équipées d'un thermocouple sur les brûleurs de la plaque de cuisson, pendant l'allumage, le bouton doit être enfoncé en position « flamme maximale » durant environ 10 secondes pour que le dispositif se mette en marche. En cas de difficulté d'allumage suite à la modification de la famille du gaz et de sa composition, vous devez impérativement centrer correctement la couronne du brûleur par rapport à l'allumage électronique.

Choix de la flamme du brûleur

La flamme d'un brûleur correctement réglé est de couleur bleu ciel et présente la forme d'un cône intérieur clairement défini. Le choix de la puissance de la flamme dépend de la position du bouton du brûleur :

- flamme maximale
- flamme minimale (appelée « économique »)
- brûleur éteint (gaz coupé).

Remarque : Il est interdit de régler la flamme dans l'intervalle entre la position de brûleur éteint et la position de flamme maximale

Principe de fonctionnement du dispositif de sécurité

Les brûleurs de cette table de cuisson sont équipés d'un dispositif d'extinction automatique du gaz en cas d'interruption accidentelle, appelé thermocouple.

Ce système permet la protection contre une fuite de gaz en cas d'extinction de la flamme.

Pour rallumer le brûleur, une intervention manuelle est nécessaire ; replacez au préalable la manette sur la position • et suivez le mode de mise en marche ci-après.

Fonctionnement du programmeur**Symboles affichés sur l'écran**

- 🔔 — symboles correspondant aux différentes fonctions
- OK — touche de choix de fonctions du programmeur
- < — touche « - »
- > — touche « + »

Mise à l'heure de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après le branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.



• Appuyez sur OK, le symbole  apparaîtra à l'écran.

• Réglez l'heure de l'horloge à l'aide des touches < et >.

7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter.

Pour modifier l'heure, appuyez simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est alors possible de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.

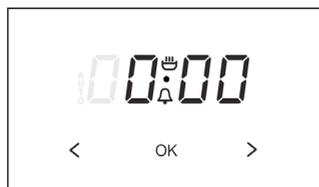
Remarque : Le four peut être mis en fonctionnement après apparition du symbole sur l'écran.

Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit l'état d'activité des autres fonctions du programmeur. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

• Appuyez sur OK. Le symbole  clignotera à l'écran :



• Réglez le temps de la minuterie à l'aide des touches < et >.

Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que la fonction activée .

Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole  clignote.

• Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, l'indication  s'éteint et l'écran indique l'heure.

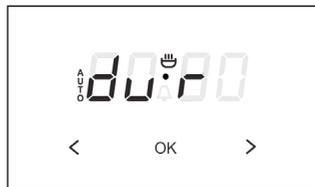
Remarque : Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement semi-automatique

Si le four doit s'arrêter à une heure déterminée, procédez comme suit :

• Réglez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les paramètres de cuisson désirés.

• Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



• Réglez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches < et >, dans un intervalle de 1 minute à 10 heures.

• La durée choisie sera mémorisée après 7 sec. environ, l'écran indiquera à nouveau l'heure et le mode de cuisson AUTO activé.

Une fois le temps sélectionné écoulé, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter.

• Tournez les manettes de fonctions du four et de réglage de température jusqu'en position éteinte.

• Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle.

Fonctionnement automatique

Si le four doit s'allumer dans un temps donné et s'arrêter à une heure définie, programmez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt :

- Appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Réglez la durée de cuisson à l'aide des touches < et >, comme pour le fonctionnement semi-automatique.
- Appuyez à nouveau sur la touche OK jusqu'à ce que les indications de l'écran se mettent à clignoter :



- Sélectionnez l'heure de fin de cuisson (d'arrêt) à l'aide des touches < et >. Le délai maximal est de 23 heures 59 minutes.
- Tournez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température sur les positions désirées pour la cuisson au four. La fonction AUTO est activée, le four se mettra en marche à l'heure qui correspond à la différence entre l'heure de fin de cuisson et la durée de cuisson sélectionnées (par exemple, si la durée de cuisson est de 1 heure, et la fin de cuisson est programmée pour 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00).

Fonctionnement automatique

À l'heure de la fin de cuisson, le four s'arrête automatiquement, le signal sonore se déclenche et le mode de cuisson AUTO se met à clignoter,

- Tournez la manette de fonction du four et la manette de réglage de la température en position éteinte.
- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, le mode AUTO s'éteint et l'écran indique l'heure réelle, par exemple 12h35.



Effacement des paramètres

Les paramètres enregistrés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique peuvent être supprimés à tout moment.

Effacement des paramètres – mode automatique :

- Appuyez simultanément sur les touches < et >.

Effacement des paramètres de la minuterie :

- Choisissez la fonction minuteur à l'aide de la touche OK.
- Appuyez à nouveau sur les touches < et >.

Régler la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- Appuyez simultanément sur les touches < et >.
- En appuyant sur OK, choisissez la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :



- À l'aide de la touche >, choisissez le niveau de tonalité sur une échelle de 1 à 3.

Les fonctions du four et son utilisation.

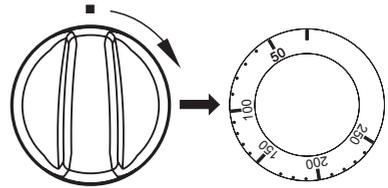
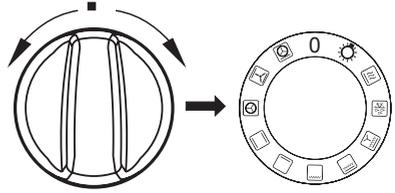
Les informations concernant l'équipement du four et ses éléments chauffants, selon le modèle du four, se trouvent dans le tableau du chapitre « Équipement de la cuisinière ».

Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance circulaire).

Le four est chauffé par une résistance de voûte, de sole, par chaleur tournante et/ou par gril.

Le four est commandé par des manettes permettant de choisir le mode de cuisson et la température. Il est nécessaire (pour le bon fonctionnement du four) de sélectionner la position souhaitée en fonction de l'aliment à cuire.

Les symboles autour de la manette correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre, positionnez les deux manettes sur « 1 » / « 0 ».

Remarque : La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

Positions du bouton des fonctions du four



Éclairage indépendant du four

La manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



Montée en température rapide

Résistance de sole, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super gril ventilé

L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.



Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



Gril simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.



Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Chaleur tournante

Cette fonction permet une cuisson ventilée par l'air forcée grâce au thermo-ventilateur situé au fond du four.

Ce mode de cuisson permet une distribution uniforme de la chaleur autour des plats.

Lors de l'utilisation de cette fonction, diminuez de 20 °C à 40 °C la température utilisée en convection naturelle.

Les avantages de cette fonction :

- Diminue le temps initial de mise à température du four en raccourcissant la phase de préchauffage.
- Permet une cuisson simultanée sur deux niveaux.
- Les viandes perdent moins de graisse et de jus et conservent ainsi une meilleure saveur.



Convection naturelle ventilée

Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas, entre autres.



Sole pulsée

Cette fonction permet d'augmenter la température au niveau de la pâte des pâtisseries pour qu'elles soient plus croustillantes.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendez que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage du four ».

Utilisation du grill

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du grill.

Pour allumer le grill, il vous faut :

- Tourner la manette sur la position



- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant. Si vous utilisez la broche, déposer une lèchefrite au niveau inférieur du niveau de la broche afin de récupérer la graisse.
- Fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du grill, voir « Cuisson au four - conseils pratiques »



ATTENTION

Utilisez le grill la porte du four fermée.

Lors de l'utilisation du grill, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisation de la broche

La broche permet de cuire votre viande par un mouvement rotatif. Elle sert principalement à préparer la volaille, les brochettes, les saucisses, etc. La rotation de la broche commence et s'arrête au moment de la mise en marche ou de l'arrêt de la fonction du grill.

La broche s'arrête de manière intermittente et change de rotation. Ces altérations du rythme n'influencent pas la fonctionnalité de l'appareil, ni la qualité de la cuisson.

Remarque : La broche ne dispose pas d'une manette de commande séparée.

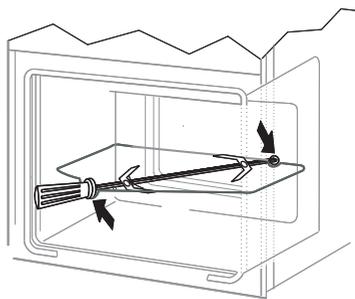
Utilisez le grill la porte du four fermée.

Préparation de la viande à rôtir sur la broche :

- Enfoncez la viande et immobilisez-la à l'aide des broches latérales.
- Introduisez le berceau au 3^e niveau à compter du bas.

Introduisez l'extrémité de la broche dans l'orifice d'entraînement et veillez à ce que la rainure de la broche soit bien posée dans l'enfoncement du berceau.

- Dévissez la poignée
- Insérez la lèchefrite au dessous du berceau.
- Fermez la porte du four.



Remarque : Il est interdit d'utiliser le grill électrique en même temps que le brûleur du four.

Cuisson au four - conseils pratiques

Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille.
- Il est également possible d'utiliser les moules et les lèchefrites achetés dans le commerce. Il suffit de les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four.
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre).
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes ; la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure).
- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.
- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson.
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures.
- En cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite comportant une petite quantité d'eau.
- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température	Niveau	Temps [min]
		°C	(4)	
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules

Les indications de ce tableau de cuisson sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

Nettoyage et entretien de la cuisinière

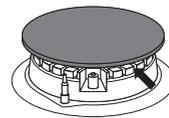
Afin de prolonger la durée de vie de la cuisinière et l'utilisation optimale de ses éléments chauffants, l'utilisateur doit l'entretenir correctement et effectuer la maintenance préconisée ; ce qui lui permettra, en plus, de faire des économies.

Avant de commencer le nettoyage ou toute opération d'entretien, il est impératif de toujours débrancher l'appareil de sa source d'alimentation (retirez la fiche de la prise). Le nettoyage peut uniquement commencer une fois la plaque de cuisson froide.

Foyers, grille de la table de cuisson, parties métalliques ou en verre

- Retirez les brûleurs et la grille encrassés et lavez-les à l'eau chaude avec un produit nettoyant et dégraissant. Séchez-les

soigneusement. Une fois la grille enlevée, il convient de laver soigneusement la plaque de cuisson et la sécher avec un torchon sec et doux. Vous devez faire particulièrement attention à la propreté des orifices de l'anneau du brûleur (voir le schéma ci-dessous). Nettoyez les ouvertures des injecteurs à l'aide d'un fil fin en cuivre. N'utilisez pas de fil en acier, n'alésez pas les trous.



Remarque : Tous les éléments du brûleur doivent rester secs en permanence. La présence de particules d'eau peut diminuer le débit du gaz et provoquer une mauvaise combustion. Vous devez vous assurer que toutes les pièces du brûleur

ont été bien repositionnées après le nettoyage.

Une mauvaise position du chapeau de brûleur peut causer des dommages irréversibles au brûleur.

CORRECT



INCORRECT



- Pour nettoyer les surfaces en émail, utilisez des produits non agressifs. N'utilisez pas de produits nettoyants fortement abrasifs, tels que des poudres à récurer contenant des agents abrasifs, des pâtes abrasives, des pierres abrasives, des pierres ponce, des éponges en acier, etc.

- Avant toute première utilisation, il convient de laver la cuisinière et le couvercle de la plaque de cuisson en acier inoxydable. Retirez

soigneusement les restes de colle ou de film plastique enveloppant les supports, et, le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

- La cuisinière doit être nettoyée après chaque utilisation. Vous devez impérativement éviter un fort encrassement de la table de cuisson et, en particulier, de brûler les liquides ayant débordé.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyez le four l'éclairage allumé.

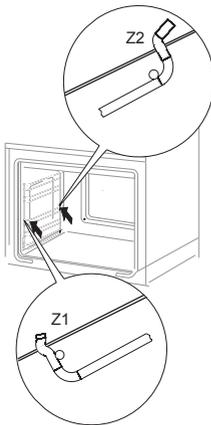
- Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

- Après avoir nettoyé le four, il convient de l'essuyer soigneusement.

Remarque : Pour nettoyer et entretenir les portes vitrées,

n'utilisez pas de produits abrasifs.

- Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulevez le crochet avant de la glissière (Z1), écartez-le légèrement et enlevez le crochet arrière (Z2). Après le nettoyage des gradins fils, replacez-les dans les trous de fixation et faites entrer les crochets (Z1 et Z2).



Désinstallation des glissières

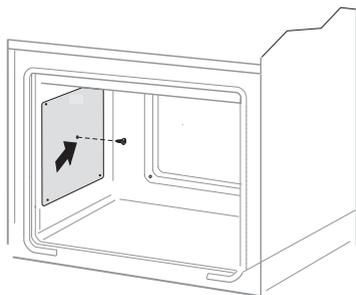
- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant.

Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne dessèchent ou ne carbonisent. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, laissez-le allumé pendant 1 heure et réglez la température à 250 °C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenez les enfants à l'écart.

Important ! Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons

donc de vérifier le niveau d'encrassement avant d'y procéder. Si l'utilisateur constate une baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il faut éviter l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de chiffons durs.



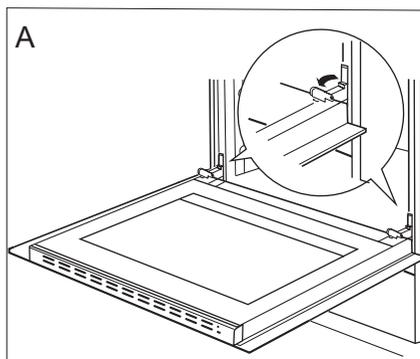
Désinstallation des parois catalytiques

Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrez

la porte, déplacez vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermez ensuite légèrement la porte, soulevez-la et enlevez-la en la tirant vers l'avant.

Pour remettre la porte après le nettoyage, répétez les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veillez à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baissez l'élément de protection et serrez le bien. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.

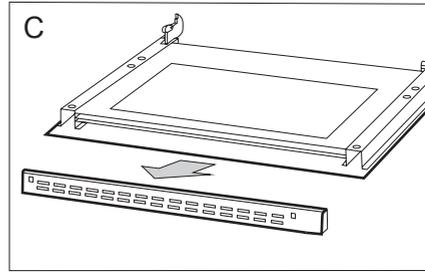
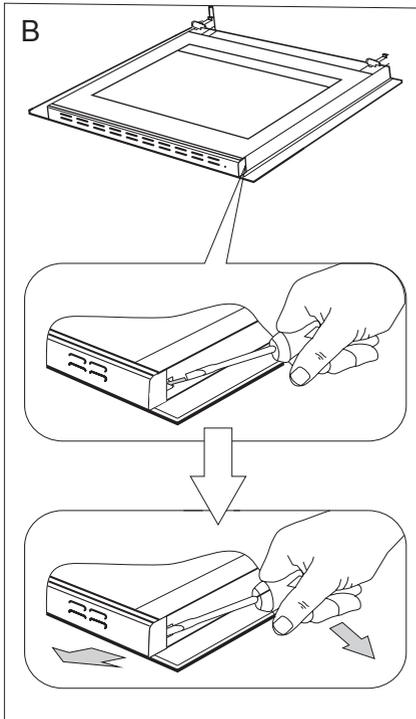


Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

1. Faites glisser la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig. B).

2. Retirez la plinthe supérieure de la porte. (fig. B, C)



3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Retirez la vitre intérieure (fig. D).

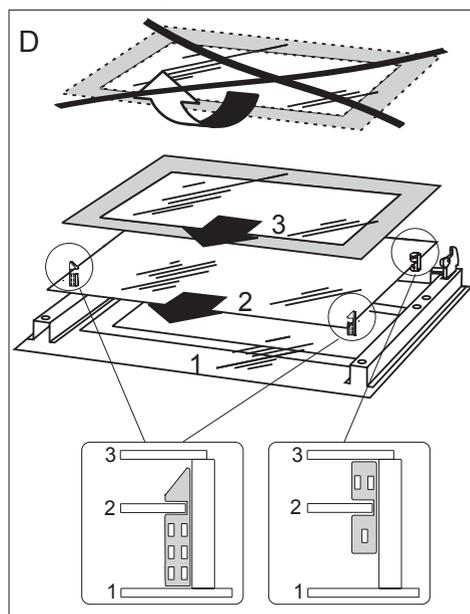
4. Lavez la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il convient, en premier lieu, de placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et d'enfoncer

l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite, il convient d'enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

Comment changer l'ampoule d'éclairage du four



- Positionnez toutes les manettes sur « • » / « 0 » et débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.

- Dévissez, lavez le couvercle et séchez-le soigneusement.

- Enlevez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300 °C), ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension 230 V
- Puissance 25 W
- Culot E14.



- Positionnez bien l'ampoule dans la douille et vissez-la correctement.

- Fixez le couvercle.



ATTENTION

Afin d'éviter toute électrocution, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des

dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. À l'expiration du délai de garantie et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière :

- de réparer les éventuels défauts constatés
- et de procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Remarque : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

Situations d'urgence

Dans chaque situation d'urgence, vous devez :

- fermer les manettes de la table de cuisson
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Certains petits dysfonctionnements peuvent être résolus par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
	Orifices de flamme bouchés	Fermez le robinet de gaz, fermez les manettes des brûleurs, aérez la pièce, retirez le brûleur, nettoyez-le et purgez les orifices de flamme.
Le brûleur ne s'allume pas.	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez ou remplacez-le.
	Interruption de l'alimentation de gaz	Ouvrez le robinet du gaz.
	Allumage électronique du gaz encrassé (graisse)	Nettoyez l'allumage électronique.
	Le bouton n'a pas été enfoncé suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton jusqu'à ce que la flamme apparaisse tout au long du tube de chauffe.
La flamme s'éteint lors de l'allumage.	La manette est libérée trop vite.	Tenez la manette enfoncée plus longtemps en position « flamme maximale ».
Le système électronique ne fonctionne pas.	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez ou remplacez-le.
L'indicateur du programmateur indique l'heure « 0.00 ».	L'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue.	Mettez le programmateur à l'heure (voir le mode d'emploi du programmateur).
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Ampoule dévissée ou grillée	Vissez ou remplacez l'ampoule (voir le chapitre « Nettoyage et maintenance »)

Conseils d'économie d'énergie



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement.

Relevons le défi d'économie d'énergie !

Voici quelques conseils :

- **Utilisez des récipients de cuisson adaptés.**

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la couronne de la flamme du brûleur.

Assurez-vous de couvrir vos récipients par un couvercle.

- **Propreté des brûleurs, de la grille de la plaque de cuisson, de la plaque de cuisson.**

Les résidus de saletés perturbent le transfert de la chaleur et s'ils sont fortement calcinés, nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables dans l'environnement. Il convient de prêter une attention particulière à la propreté des ouvertures de la couronne du brûleur et des ouvertures des injecteurs.

- **Évitez de soulever trop souvent le couvercle.**

- N'ouvrez pas trop souvent la porte du four.

- **Utilisez le four uniquement pour vos mets les plus volumineux.**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

- **Utilisez la chaleur résiduelle du four.**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.

- **Fermez correctement la porte du four.**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

- **N'encastrez pas la cuisinière à proximité directe de réfrigérateurs / congélateurs.**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

Déballage



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement, 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Remarque : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants lors du déballage.

Fin de vie de l'appareil



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un

système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé, soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes :

- Directive « basse tension » 2006/95/CE,
- Directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE,
- Directive « appareils à gaz » 2009/142/CE,
- Directive « éco-conception » 2009/125/CE,

Par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

Spécifications techniques

Fabricant	Modèle d'appareil	CM 60 4MC X SIP
	Classe d'efficacité énergétique ¹⁾	A
	Consommation d'électricité ²⁾³⁾ en [kWh]	0,79
	Volume utile ⁴⁾ en [L]	66
	Dimensions du four ⁵⁾	grand
	Temps nécessaire pour la cuisson des quantités standard ²⁾³⁾⁴⁾ en [min]	44
	Niveau de bruit en [dB(A) re 1 pW]	52
	Surface de cuisson maximale ⁴⁾ en [cm ²]	1280

¹⁾ classes d'efficacité énergétique sur une échelle de A (très économe) à G (peu économe)

²⁾ pour la fonction du chauffage par convection naturelle ou par circuit forcé d'air, le cas échéant

³⁾ charge standard

⁴⁾ selon EN 50304

⁵⁾ dimension selon l'échelle suivante : « petit » (12...34 L), « moyen » (35...64 L), « grand » (65 L et plus)

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit 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 local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

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

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 produit, 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.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

eléctrica.



- Pulse OK y aparecerá el símbolo  en la pantalla.
- Ajuste la hora del reloj con la ayuda de las teclas < y >.

7 segundos después de haber puesto el reloj en hora, los nuevos datos se memorizan y la pantalla deja de parpadear.

Para modificar la hora, pulse simultáneamente las teclas < y > para que comience a parpadear la hora indicada en la pantalla. Ahora es posible corregir la hora con las teclas < y >.

Observaciones: el horno se puede poner en funcionamiento después de la aparición del símbolo en la pantalla.

Temporizador

El temporizador se puede activar en cualquier momento, sea cual sea el estado de actividad de las demás funciones del programador. Se puede ajustar desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador, proceda de la siguiente manera:

- Pulse OK. El símbolo  parpadeará en la pantalla:



- Ajuste el temporizador con las teclas < y >.

El tiempo seleccionado en el temporizador aparecerá en la pantalla, así como la función activada .

Un timbre indica que este tiempo se ha agotado y el símbolo  comienza a parpadear.

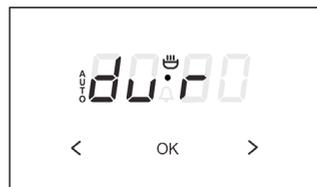
- Pulse las teclas OK, < o > para apagar el sonido del timbre, se apaga entonces la indicación  y la pantalla indica la hora.

Observaciones: si no se apaga la señal sonora manualmente, se apagará automáticamente transcurridos 7 minutos, aproximadamente.

Funcionamiento semiautomático

Si el horno se debe parar a una hora determinada, proceda de la siguiente manera:

- Ajuste el mando de función del horno y el mando de ajuste de la temperatura en la configuración de cocción deseada.
- Pulse la tecla OK hasta que las indicaciones en la pantalla comiencen a parpadear:



- Ajuste la duración de la cocción deseada con las teclas < y >, en un intervalo entre 1 minuto y 10 horas.

• La duración elegida se memorizará después de 7 segundos aproximadamente, la pantalla indicará de nuevo la hora y el modo de cocción AUTO activado.

Una vez que haya transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se para automáticamente, se activará una señal sonora y el modo de cocción AUTO comenzará a parpadear.

- Gire los mandos de funciones del horno