

Cuisinière
Fornuis
Herd
Cocina

953294 - CM 60 31CM W EUT
951956 - CM 60 31CC X EUT

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	32
GEBRAUCHSANLEITUNG	62
MANUAL DEL USUARIO	92

**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



A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
		11	Consignes pour l'installation
<hr/>			
B	Aperçu de l'appareil	14	Description de l'appareil
		15	Panneau de commande
		16	Spécifications techniques
		17	Fiches produit
		19	Tableau de cuisson
		20	Installation de l'appareil
22	Avant la première utilisation		
<hr/>			
C	Utilisation de l'appareil	23	Utilisation des brûleurs à gaz et de la plaque électrique
		24	Puissance de la plaque électrique
		25	Utilisation du four électrique
<hr/>			
D	Informations pratiques	26	Nettoyage et entretien
		27	Remplacement de la lampe du four
		28	Que faire en cas de panne ?
		28	Conseils pour économiser l'énergie (four)
		29	Conseil d'utilisation du plan de cuisson

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement l'ensemble des conseils de sécurité et des précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

**NOUVEAUTÉ !**

Sécurité en matière de flammes selon la nouvelle directive européenne : Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité pour les flammes. Après allumage, il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la relâcher.

**ATTENTION !**

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.

- Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

- Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur et utilisée uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez attentivement ce manuel avant installation.
- Cet appareil doit être raccordé à la terre. En cas de branchement incorrect, la garantie sera invalidée et le fabricant déclinera toute responsabilité eu égard aux conséquences.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée de gaz à l'aide d'une flamme.

- Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés selon le tri sélectif.

- Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et positionnée sur ses 4 pieds.

- Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne aération et ventilation de la pièce dans laquelle l'appareil

**IMPORTANT !**

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

se trouve, par l'ouverture d'une fenêtre, d'une porte et/ou l'utilisation d'une hotte électrique adéquate.

- Il convient d'assurer un débit de ventilation minimum de 20 m³/h.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple, en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant).

**MISE EN GARDE !**

D u r a n t l e fonctionnement de l'appareil, les parties accessibles de celui-ci et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

- Si, par accident, un des brûleurs s'éteint, mettez l'index de la manette correspondante en position d'arrêt. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

**MISE EN GARDE !**

Risque d'incendie ! Ne posez rien sur le plan de cuisson ni à l'intérieur du four à des fins de rangement.

- Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des brûleurs et de la plaque électrique des récipients

contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et des ustensiles contenant des matières inflammables. Ils pourraient prendre feu.

**MISE EN GARDE !**

Lors de son utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

**MISE EN GARDE !**

La cuisson sans surveillance avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et générer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, avec une couverture anti-feu ou un couvercle par exemple.

- Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

**MISE EN GARDE !**

Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four de votre cuisinière pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient correctement surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec

l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.
- Cet appareil doit être débranché après usage et avant toute opération de nettoyage ou entretien.
- La grille et la lèchefrite du four doivent être placées en position horizontale et au niveau souhaité sur les gradins qui se trouvent à l'intérieur du four. Faites preuve de vigilance en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

- 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 d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Il convient d'éliminer toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d'ouvrir le couvercle. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour connaître la marche à suivre en matière de recyclage.



MISE EN GARDE !
Utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués comme étant adaptés par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

**ATTENTION !**

Ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.

- Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/ EU66-2014

- Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible.

Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans

les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

Consignes pour l'installation

Français

**IMPORTANT !**

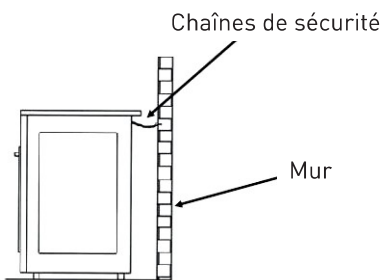
L'installation doit être réalisée suivant les instructions contenues dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

**ATTENTION !**

Cette cuisinière doit être solidement reliée au mur au moyen des deux chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté, au dos de l'appareil) en utilisant un système de fixation adapté au type du mur afin d'éviter tout risque de basculement.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si toutefois un accident causant une blessure et/ou un dommage survient suite au non respect de cette instruction.



- Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible des deux sources d'énergie.
- Le raccordement au gaz doit être réalisé en utilisant un tuyau flexible avec embout mécanique conforme aux

normes en vigueur. Les instructions de la notice du tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM) doivent être scrupuleusement respectées.

- Note pour le branchement GPL (bouteille) : si votre technicien opte pour un branchement avec un embout (non fourni avec cet appareil), celui-ci doit être conforme aux normes en vigueur et doit être utilisé avec un joint d'étanchéité (non fourni avec cet appareil) conforme aux normes en vigueur. Le tuyau flexible doit également être conforme aux normes en vigueur et doit être serré sur la tétine de l'embout au moyen d'un collier, afin d'assurer une étanchéité parfaite. (Le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé à l'aide d'un tuyau flexible avec embout mécanique (TFEM).)
- En aucun cas le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni

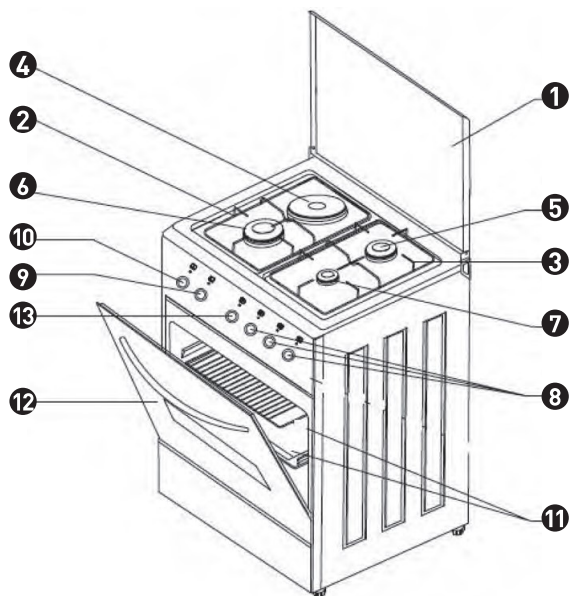
être en contact avec les parois adjacentes. Une fois le raccordement effectué, il convient d'en vérifier l'étanchéité (ne jamais utiliser de flamme). Pour ce faire, appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, il convient de vérifier le serrage de l'embout ainsi que l'état du joint.

- Le tuyau d'alimentation doit être remplacé par un neuf avant la date d'échéance indiquée.
- La longueur du tuyau d'alimentation ne doit pas être inférieure à 50 cm, ni supérieure à 200 cm. Veillez à ce que le tuyau d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil, ni tout autre obstacle susceptible de l'endommager. Veillez aussi à ce que le tuyau d'alimentation ne soit pas placé de façon à ce qu'il puisse être touché, coincé ou tiré par un élément amovible

(ex. tiroir) ou par des objets placés à proximité.

- Le raccordement de cet appareil se trouve à droite. Si un raccordement à gauche est souhaité, le fabricant pourra fournir sur commande l'accessoire nécessaire.

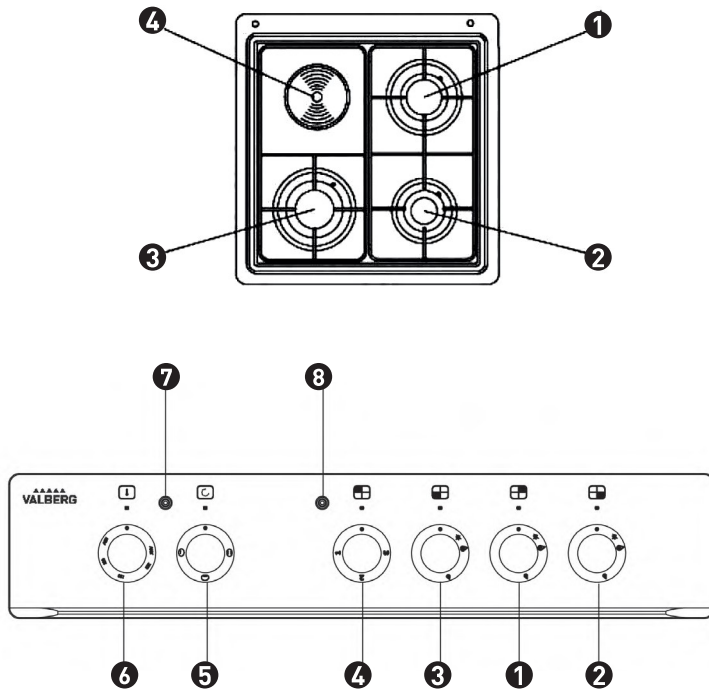
Description de l'appareil



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| ① Couvercle | ⑧ Manettes des brûleurs à gaz |
| ② Grille gauche | ⑨ Manette de sélection du four |
| ③ Grille droite | ⑩ Manette du thermostat du four |
| ④ Plaque électrique | ⑪ Grille + lèche-frite |
| ⑤ Brûleur à gaz semi-rapide | ⑫ Porte du four |
| ⑥ Brûleur à gaz rapide | ⑬ Manette de la plaque électrique |
| ⑦ Brûleur à gaz auxiliaire | |

Panneau de commande

Français



- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| ❶ Brûleur semi-rapide et sa manette | ❺ Manette de sélection du four |
| ❷ Brûleur auxiliaire et sa manette | ❻ Manette du thermostat |
| ❸ Brûleur rapide et sa manette | ❼ Voyant du four |
| ❹ Plaque électrique et sa manette | ❽ Voyant de la plaque électrique |

Spécifications techniques

MODÈLE		CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT			
Classe		1			
Catégorie		II2E+3+ et II2H3+			
Pays de destination		France, Belgique, Espagne			
Type de gaz et pression		G20/25 20/25 mbar		G30/G31 28-30/37 mbar	
Puissance totale en kw		5,35 kW		5,2 kW	
Débit total en m ³ /h ou g/h		0,51 m ³ /h		378.1 g/h	
Débits des brûleurs	Brûleur rapide	2,80 kW	0,272 m ³ /h	2,70 kW	193,32 g/h
	Brûleur semi-rapide	1,60 kW	0,146 m ³ /h	1,60 kW	116,34 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,95 kW	0,092 m ³ /h	0,90 kW	65,44 g/h
Débits réduits des brûleurs	Brûleur rapide	1,1 kW	0,104 m ³ /h	1,00 kW	72,71 g/h
	Brûleur semi-rapide	0,80 kW	0,076 m ³ /h	0,80 kW	58,17 g/h
	Brûleur auxiliaire	0,55 kW	0,052 m ³ /h	0,50 kW	36,35 g/h
Autres	Tension et fréquence	220-240 V CA, 50 Hz			
	Lampe intérieure	15 W			
	Thermostat	50- 240 °C			
	Puissance de la plaque électrique	1 000 W			
	Puissance du four	1 950 W			
	Puissance de la résistance supérieure	800 W			
	Puissance de la résistance inférieure	1 150 W			
	Puissance totale électrique	2 965 W			
	Éclairage du four	Oui			

Fiches produit

Français

Four

Marque	VALBERG
Référence	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Poids net	34,8 kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électrique
Volume	65 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	0,79 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	-
Indice d'efficacité énergétique (mode conventionnel)	96
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1 / Régl. (EU) N°66/2014

Cuisinière

FOYER ÉLECTRIQUE

Marque	VALBERG
Référence	CM 60 31CM W EUT / CM 60 31CC X EUT
Poids net	34,8 kg
Source d'énergie	Électrique
Type du foyer	Foyer en fonte
Nombre de foyers	1
Diamètre du foyer	14,5 cm
Consommation d'énergie du foyer (EC)	156 Wh/kg
Méthode de calcul et de mesure	EN50304 – EN60350 / Régl. (EU) N°66/2014

BRÛLEURS À GAZ

Marque	VALBERG
Référence	CM6031CCXEUT
Poids net	34,8 kg
Source d'énergie	Gaz
Nombre de brûleurs	3
Efficacité énergétique du brûleur avant gauche (EE)	61,3 %
Efficacité énergétique du brûleur arrière droit (EE)	57,1 %
Efficacité énergétique du brûleur avant droit (EE)	-
Efficacité énergétique des brûleurs à gaz du plan de cuisson (EE)	59,2 %
Méthode de calcul et de mesure	EN30-2-1 / Régl. (EU) N°66/2014

Tableau de cuisson

Français

ALIMENTS	CONVECTION NATURELLE			GRIL		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau aux fruits	175	2	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épices	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'agneau	225	2	25	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				max	2-3	8-10
Viande de bœuf	250	2	50-60			
Côtelette de bœuf				max	2-3	10-15
Bifteck de bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Rôti de bœuf	225	2	45			
Poulet (entier)	175-200	2	30			
Poulet (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	50-60			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. En fonction des habitudes culinaires de chacun, des modifications devront être apportées.

Installation de l'appareil

Déballage

Déposez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballiez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés selon le tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

Branchement au gaz

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

1. Cet appareil doit être installé et branché par un technicien ou une personne qualifiée conformément aux normes en vigueur. Le non-respect de cette règle annulera la garantie.

2. La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit respecter les règles qui suivent :

a. La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm.

b. La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins de 20 mm.

c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur à l'arrière doit être au moins de 20 mm.

Branchement électrique

Le câble d'alimentation de votre cuisinière muni d'une fiche doit obligatoirement être branché sur une prise de courant de 16 ampères reliée à la terre selon les normes en vigueur. Si votre prise n'est pas équipée d'une terre normalisée, veuillez-vous adresser à un électricien qualifié.

Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les parois chaudes de la cuisinière.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil facilement. La fiche de la prise de courant doit ainsi être facilement accessible.

Mise en place des brûleurs

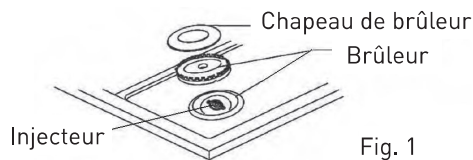


Fig. 1

Changement des injecteurs

Cette cuisinière peut s'adapter aux différents types de gaz en remplaçant les injecteurs. Cette intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. Si le remplacement n'est pas effectué correctement, la garantie sera invalidée et le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuelles conséquences.

Tableau des correspondances :

	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/25 20/25 mbar
Brûleur rapide	0,85	1,15
Brûleur semi-rapide	0,65	0,92
Brûleur auxiliaire	0,50	0,72

Utilisez les injecteurs fournis avec la cuisinière. Débranchez la prise électrique. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par le nouveau (voir « tableau des concordances »). Procédez de la même manière pour les autres brûleurs (fig. 2).

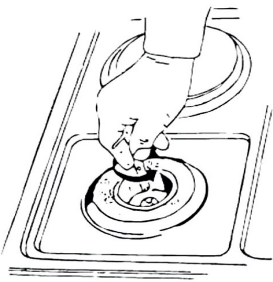


Fig. 2

Réglage du ralenti

Cette opération doit être effectuée par une personne qualifiée : Retirez la manette de gaz. Allumez le gaz et passez en position de « ralenti ». Accédez à la vis de ralenti à l'aide d'un tournevis plat très fin en l'introduisant à travers le trou comme illustré sur la figure 3 ci-dessous. Réglez la hauteur de la flamme en la tournant vers la gauche (augmentation de la flamme) ou à droite (diminution de la flamme). Une fois le réglage effectué, faites le test suivant : allumez le gaz, passez en position « maxi », ensuite tournez vers la position « mini » très rapidement. Si la flamme est bien réglée, elle ne doit pas s'éteindre. Si elle s'éteint, augmentez la hauteur de la flamme. Répétez cette opération sur tous les brûleurs.



ATTENTION !

La vis de by-pass doit être serrée à fond pour le réglage de débit réduit au GPL.

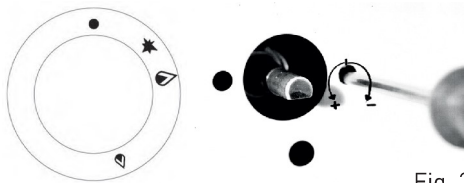


Fig. 3

Après avoir changé les injecteurs, collez l'étiquette (fournie avec les nouveaux injecteurs) à l'arrière de l'appareil, sur l'étiquette déjà collée (anciens injecteurs), afin de préciser le changement de gaz.

Mise à niveau

Réglage des pieds : il est important de procéder au réglage des pieds afin que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et réglez le niveau au moyen des pieds situés sous la cuisinière (fig. 4).

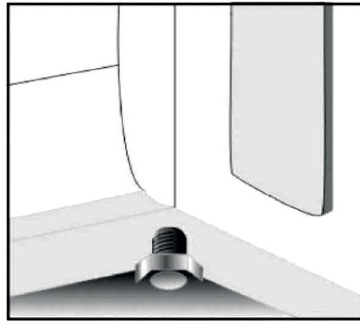


Fig. 4

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant toute utilisation. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération, afin d'évacuer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

Four électrique : ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200 °C pendant 15 à 20 minutes. Éteignez le four et laissez-le refroidir.

Plaque électrique : tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Éteignez la plaque et laissez-la refroidir.

Utilisation des brûleurs à gaz et de la plaque électrique

Français

3 différents types de brûleurs équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles présentant les diamètres suivants :

Brûleur rapide	22 à 28 cm
Brûleur semi-rapide	14 à 22 cm
Brûleur auxiliaire	10 à 14 cm



Fig. 5



ATTENTION !

Les brûleurs de cet appareil sont équipés d'un dispositif de sécurité pour les flammes. Après allumage, il est impératif de maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ avant de la relâcher.

Les brûleurs de votre cuisinière sont équipés d'un système d'allumage automatique.

Appuyez et tournez la manette correspondant au brûleur à utiliser en la plaçant sur la grande flamme (fig. 6). Le système d'allumage allumera le brûleur. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes environ après allumage, avant de la lâcher.

Vous pouvez diminuer la flamme en orientant la manette vers la petite flamme.

Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes ou s'il s'éteint, mettez la manette sur la position « • » et attendez quelques minutes avant de rallumer le brûleur. Pour éteindre, mettez la manette en position « • ».



MISE EN GARDE !

Utilisez uniquement des récipients à fond plat.



ATTENTION !

La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du fond de la casserole.



ATTENTION !

En cas d'utilisation d'un récipient à fond large, veillez à ne pas dépasser les bords de la table de cuisson, et évitez toute surchauffe au niveau du bandeau de commande.

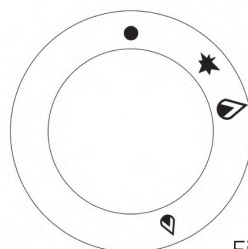


Fig. 6

Puissance de la plaque électrique

Lors de la première utilisation ou si la plaque est restée inutilisée durant une longue période, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le sélecteur sur 3 (fig. 7) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne touchez pas la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Pour économiser l'énergie, utilisez des récipients de dimension adéquate ; le diamètre des casseroles doit être identique au diamètre de la plaque. Mettez la manette en position arrêt après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, le témoin lumineux rouge, qui se trouve sur le tableau de bord, s'allume

(panneau de commande, n° 8). Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

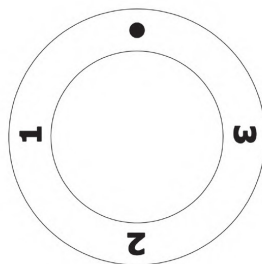


Fig. 7

Position de la manette de la plaque électrique

Position de la manette	1	2	3
Utilisation	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisine, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur maximum

Utilisation du four électrique

La manette de sélection vous permet de choisir parmi les 3 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette du thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette du thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (panneau de commande, n° 7) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allume et éteint ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Consultez le tableau de cuisson figurant à la fin de cette notice qui indique les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, préchauffez le four pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint) et placez les plats dans le four. Remplacez les 2 manettes (manette de sélection et manette du thermostat) sur la position « • » après la cuisson.

Manette de sélection

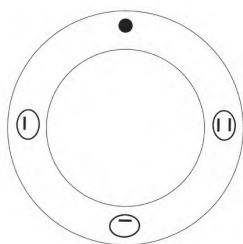


Fig. 8

- Résistance inférieure
- Résistance supérieure
- Convection naturelle (supérieure + inférieure)

Manette du thermostat

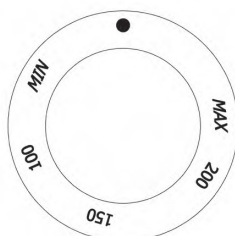


Fig. 9

Utilisation de la grille et de la lèchefrite dans le four

Le four comporte 3 gradins. La grille et la lèchefrite doivent être placées bien à l'horizontale, au niveau souhaité. Pour garantir une utilisation optimale, la lèchefrite doit être utilisée sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Faites attention en sortant la grille et la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.



ATTENTION !

Ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en prenant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Veillez à ne pas boucher les injecteurs et les brûleurs lors du nettoyage.
- Graissez la plaque électrique si vous ne l'utilisez pas pendant un certain temps.
- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Lors du remontage, procédez de façon inverse.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou 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.
- Nettoyez les parties en inox (modèle CM 60 31CC X EUT) avec des produits spécifiques disponibles dans le commerce.

Parois catalytiques (modèle CM 60 31CC X EUT)

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour garantir un nettoyage optimal, il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200 °C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant des

substances alcalines ou acides pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

Français

Remplacement de la lampe du four

En cas de panne de la lampe, veuillez-vous adresser au service après-vente ou à votre revendeur. subsiste, adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.



ATTENTION !
Pour remplacer cette lampe, le courant électrique doit être impérativement coupé avant toute intervention.

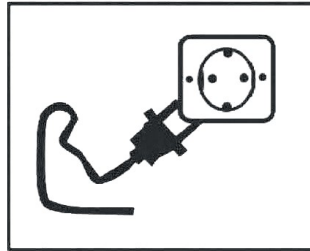


Fig. 10

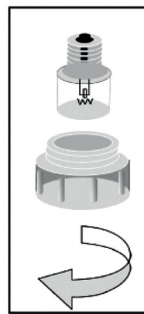


Fig. 11

Débranchez le câble électrique (fig. 10), démontez ensuite le verre de protection de la lampe (fig. 11), dévissez la lampe, remplacez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite son fonctionnement en rebranchant le câble électrique. Si la panne

Que faire en cas de panne ?

En cas de panne électrique, veuillez vérifier :

- Tout d'abord, la prise électrique au moyen d'un autre appareil.
- Ensuite, vérifiez que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct.

Après cette vérification, appelez le service après-vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.



ATTENTION !

Cet appareil doit être uniquement réparé par un technicien qualifié.

Conseils pour économiser l'énergie (four)

- Préchauffez le four à la température souhaitée avant d'introduire votre plat dans le four.
- Ne préchauffez pas le four plus longtemps que nécessaire. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint.
- Veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte du four pendant la cuisson.
- Veillez à ce que la porte du four ne soit pas entrouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez faire cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez faire cuire un deuxième plat immédiatement après la cuisson du premier. Cela vous évite d'avoir à préchauffer le four pour le deuxième plat.

- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongelez les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les faire cuire dans le four.

Conseil d'utilisation du plan de cuisson


- Utilisez des casseroles et poêles avec un couvercle.
- Utilisez des couvercles adaptés à vos casseroles ou poêles.
- Utilisez des casseroles et poêles de diamètre adapté à la taille de vos brûleurs / foyers (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).
- Utilisez des casseroles dont la taille est adaptée à la quantité de vos aliments.

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 contribue 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.



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