NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

CUISINIERE ELECTRIQUE VAL CE 50 3CM BET

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.
Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.
Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. 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 laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

SOMMAIRE PAGE

PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
DESCRIPTION	8
INSTALLATION	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	13
UTILISATION	14
UTILISATION DES PLAQUES	14
UTILISATION DU FOUR	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
MISE AU REBUT	19
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	20
TABLEAU DE CUISSON	21
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	22

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.
2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
3 - IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivants les 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.
4- Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.
5 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
6 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

7 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.
8 - L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque 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 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 hotte électrique si elle existe)). Les trous d'aérations de la cuisinière ne doivent pas être couverts.
9- MISE EN GARDE : En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.
10 - MISE EN GARDE : Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.
11 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des foyers 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 ustensiles contenant des matières inflammables.
Ils pourraient prendre feu.

12- MISE EN GARDE : Cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture ou un couvercle.
13 -MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.
14 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
15 - Si le cordon d'alimentation (non fourni avec cet appareil) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
16 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont très réduites.
17- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, des enfants qui ont plus de 8 ans ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf

s'ils (ou 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 et d'informations sur les dangers.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
18 - 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.
19 - Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
20 - La grille du four doit être placé bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la grille du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.
21 - Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
22 - Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
23 - Il faut enlever toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d'ouvrir le couvercle.

Il faut laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
24- 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 obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

DESCRIPTION

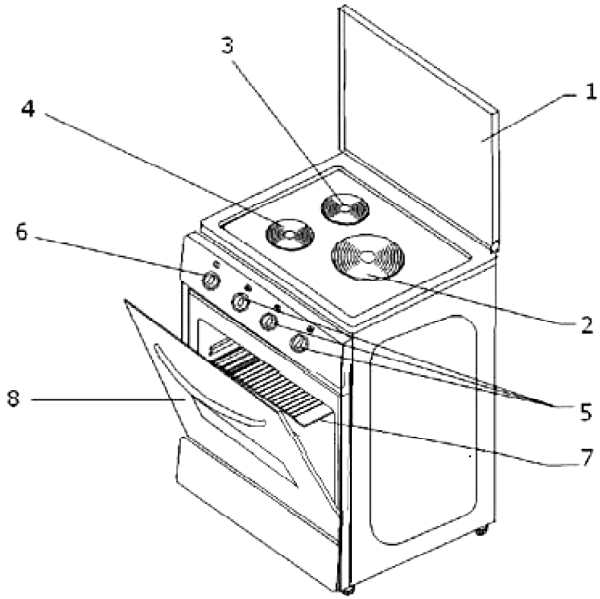

Figure 1

1 – Couvercle
2 – Plaque électrique
3 – Plaque électrique
4 – Plaque électrique
5 – Manette plaque électrique
6 – Manette thermostat four
7 – Grille
8 – Porte du four

INSTALLATION

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toutes responsabilités en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

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

2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

1) Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur par un technicien qualifié. La non observation de cette règle annule la garantie.

2) La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit :

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

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 arrière doit être au moins de 20mm.

3) INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE :
ATTENTION :
CETTE CUISINIERE DOIT ETRE ATTACHEE SOLIDEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE COTES AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE FIXATION ADAPTEE A LA NATURE DE VOTRE MUR POUR EVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT. (VOIR LA FIGURE 2 CI-APRES)
LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT TOUTE RESPONSABILITE SI UN ACCIDENT CAUSANT UNE BLESSURE ET/OU UN DOMMAGE SURVENAIT SUITE AU NON RESPECT DE CETTE INSTRUCTION.

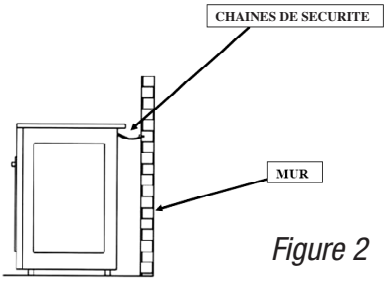

Figure 2

4) Veuillez à placer votre appareil le plus près possible de la source de d'énergie.

5) Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui qui est marqué sur la plaque signalétique de votre cuisinière.

6) Assurez-vous impérativement que votre cuisinière soit branchée avec terre selon les normes en vigueur.

Attention: Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation.

3) **SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT**

(Attention : Informations uniquement pour le technicien qualifié qui est le seul autorisé à réaliser le branchement électrique de cette cuisinière).

TYPE DE CABLE A UTILISER POUR LE BRANCHEMENT : H05RR-F

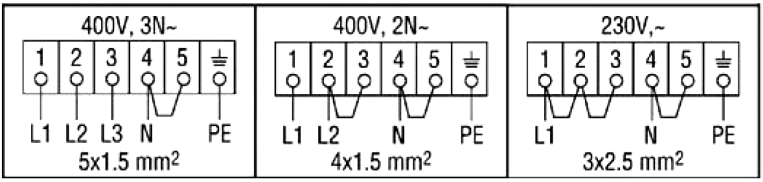

Figure 3

4) **MISE A NIVEAU**

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 4).

Figure 4

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1) Avant la première utilisation assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel 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 l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

a) Four électrique : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

b) Plaques électriques : Tournez la manette de la plaque sur la position maximale.

Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir. Faites la même opération sur toutes les autres plaques.

UTILISATION

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Deux types de plaque équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des plaques, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Plaque normale	(1000W)	14.5 cm
Grande plaque	(1500W)	18 cm

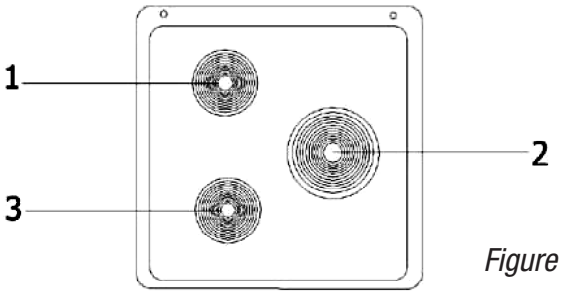

Figure 5

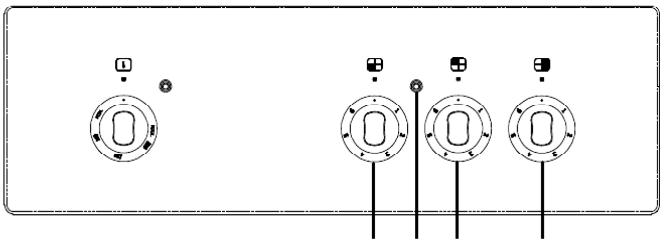

Figure 6

1 – Plaque normale et sa manette
2 – Grande plaque et sa manette
3 – Plaque normale et sa manette
4 – Voyants plaques électriques

Manette Plaque Electrique

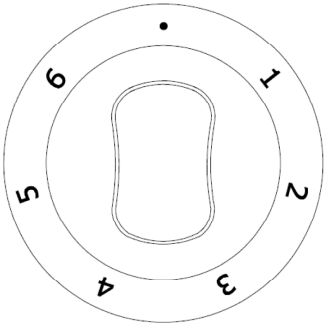

Figure 7

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur 6 (Figure 7) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie. Fermez la

manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge (Figure 6, rep 4) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

POSITIONS DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

	1	2	3	4	5	6
Utilisation	Cuisiner à chaleur très douce	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur élevée	Cuisiner, frire à chaleur maximum

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

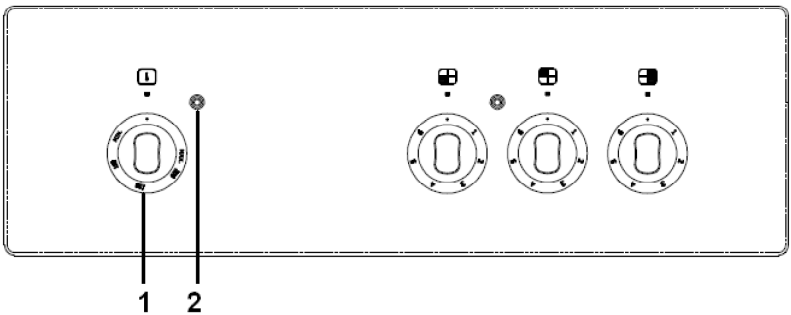

Figure 8

1 – Manette four / thermostat

2 – Voyant température du four

A l'aide de la manette four / thermostat vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette four / thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 8 , rep 2) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Four / Thermostat

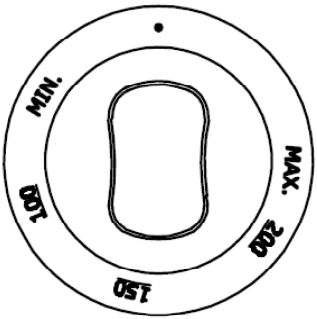

Figure 9

Consultez le tableau de cuisson figurant vers la fin de cette notice et indiquant les températures

et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10 – 15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez la manette four / thermostat sur la position arrêt «•» après la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
2 – Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage en coupant le courant d'alimentation au niveau de l'élément de déconnexion incorporé dans la canalisation fixe.
3 - Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
4 – Graissez les plaques électriques si vous ne les utilisez pas pendant un certain temps.
5 – 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. Au remontage, opérez de la façon inverse.
6 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abra-

sif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

MISE AU REBUT

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord 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 réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau au fruit	175	2	20-25
Tarte aux Fruits	175	2	20-30
Macaron	175	2	20-30
Pain d'épice	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
Côtelette d'agneau			
Viande de Bœuf	250	2	50-60
Côtelette de Bœuf			
Bifteck de Bœuf	225	2	25
Viande de mouton	240	2	25
Bœuf Rôti	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. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE
		VAL CE 50 3CM BET
VOLTAGE		220-240 ~V/380-415V 3N~
PUISSANCE TOTALE		5350 W
AMPERAGE		1~ 24 A / 3 ~ 8 A
FREQUENCE		50 Hz
PUISSANCES DES PLAQUES	PLAQUE NORMALE DIAM. 145 mm (2 pcs)	2 x 1000 W
	GRANDE PLAQUE DIAM. 180 mm (1 pcs)	1 x 1500W
FOUR	THERMOSTAT	50-240 °C
	PUISSANCE	1850 W

Importé par Euresco sarl (10002507) pour ELECTRO DEPOT - 1 route de Vendeville - 59155 FACHES THUMESNIL www.electrodepot.fr

3.17.01.21.130.01