

gorenje

FR

CUISINIÈRE MIXTE

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Cher client,

vous avez acheté le produit de notre nouvelle série d'appareils. Nous désirons que votre produit vous serve bien.

Lire le présent Mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Il contient des informations importantes comment commander l'appareil économiquement et en toute sécurité. Conserver le Mode d'emploi avec l'appareil pour une réutilisation éventuelle.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

Mesures de sécurité

- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes avec les capacités physiques ou mentales réduites ou sans expériences et connaissances peuvent utiliser l'appareil à condition qu'ils soient surveillés ou instruits dans l'utilisation de l'appareil en sécurité et comprennent les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants de plus de 8 ans peuvent réaliser le nettoyage et l'entretien de l'appareil à condition qu'ils soient surveillés.
- **ALERTE:** L'appareil et les parties accessibles qu'on utilise sont chauds. Il faut éviter le contact avec les éléments de chauffe. Éviter que les enfants accèdent à l'appareil. **ALERTE:** Risque d'**incendie** : ne mettre aucuns objets sur les zones de cuisson.
- **ALERTE:** La cuisson avec la graisse ou l'huile sur la zone de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. N'utilisez JAMAIS de l'eau pour pour éteindre le feu mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes par un couvercle ou par un tissu humide, par exemple.
- **AVIS:** La cuisson doit être surveillée. La cuisson de courte durée doit être surveillée en continu.
- **AVIS:** La cuisson doit être surveillée. La cuisson de courte durée doit être surveillée en continu.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- **ALERTE:** Assurez que l'appareil soit éteinte avant le changement de l'ampoule pour éviter l'accident dû à l'électricité.

- Ne pas utiliser les détergents abrasifs bruts ou les grattoirs métalliques aigus pour nettoyer le vitrage de la porte du four parce qu'ils peuvent égratigner la surface ce qui peut produire la destruction du vitrage.
- Ne pas utiliser le nettoyeur vapeur ou le nettoyeur haute pression pour le nettoyage de l'appareil pour éviter le risque d'accident dû à l'électricité.
- L'appareil n'est pas conçu pour la commande par le temporisateur externe ou des autres systèmes de commande spéciaux.
- ALERTE : N'utilisez que les barrières du panneau de commande construites par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le Mode d'Emploi ou les barrières du panneau de commande encastrées dans l'appareil. L'utilisation de barrières non conformes peut provoquer des accidents.

Avertissement

- Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut brancher l'appareil au réseau électrique.
- La manipulation de l'appareil ou l'intervention non professionnelle peuvent engendrer le risque de blessure grave ou détériorer le produit. Seul le technicien du Service Après-Vente ou la personne agréée peut installer l'appareil, le réparer, le modifier ou intervenir sur lui.
- Dans le système de distribution fixe de l'énergie électrique, il est nécessaire de placer devant l'appareil une installation pour découpler tous les pôles de l'appareil du réseau où la distance entre les contacts découplés est de 3 mm, au minimum (interrupteur principal, ci-après dans le texte).
- AVIS: Le produit est conçu exclusivement pour la cuisson. Il est interdit de l'utiliser à une autre fin, par exemple pour chauffer la pièce. Ne pas mettre la vaisselle vide sur les zones de cuisson.
- L'appareil est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation entraînerait une concentration dangereuse de sous-produits de combustion ou pourrait endommager la cuisinière. En cas de dysfonctionnement dû à une utilisation non conforme, vous ne pourriez pas faire valoir la clause de garantie.
- Le blocage du câble d'alimentation, par exemple dans la porte du four, peut produire un court-circuit et détériorer l'appareil. Contrôler le bon emplacement des câbles d'alimentation à distance de sécurité.
- Les cordes d'alimentation de l'appareil ou des autres appareils ne doivent pas entrer en contact avec la

- plaque de cuisson ou les autres parties chaude de la cuisinière.
- Éteindre l'interrupteur principal d'alimentation électrique pour le nettoyage et les travaux de maintenance.
 - Ne pas faire chauffer la nourriture en feuilles d'aluminium, récipients plastiques etc. Risque de fusion, d'incendie, éventuellement, d'usure de la plaque de cuisson.
 - Attirer l'attention particulière à la cuisson dans le four. A cause de la température élevée, les plats à rôtir, les plaques de four, les grilles et les cloisons du four peuvent être chauds. Utiliser les gants de cuisine.
 - Ne mettez jamais de feuilles d'aluminium sur les cloisons intérieures du four, ne posez pas de récipients de four sur le fond du four. La feuille d'aluminium élimine la circulation de l'air, détériore considérablement la cuisson et endommage la couche supérieure de la virole intérieure.
 - Ne mettez jamais de feuilles d'aluminium sur les cloisons intérieures du four, ne posez pas de récipients de four sur le fond du four. La feuille d'aluminium élimine la circulation de l'air, détériore considérablement la cuisson et endommage la couche supérieure de la virole intérieure.
 - Pour éviter la surchauffe, il est interdit d'installer l'appareil derrière la porte décorative.
 - Il est interdit de stocker les objets inflammables, explosifs ou agressifs pour la peau (papier, torchons, sacs plastiques, détergents, vaporisateurs) dans la zone de stockage du four pour éviter le risque d'incendie pendant l'exploitation de l'appareil. Stockez exclusivement les accessoires (plats à rôtir, bols, etc.).
 - La surcharge de la porte du four peut détériorer les paumelles. Ne posez pas de vaisselle lourde sur la porte ouverte. Ne pas s'appuyer sur la porte ouverte pendant le nettoyage. Ne pas s'asseoir et ne pas se mettre debout sur la porte du four (Attention aux enfants !) Démontez la porte avant le nettoyage du four.
 - L'appareil est conçu pour être placé directement sur le sol. N'utilisez aucun socle ou support.
 - Il est possible que la surface du tiroir de la zone de dépôt soit chauffée à la température élevée. Si on fait sortir le tiroir chaud, on peut endommager les surfaces et/ou les objets avec lesquels il entre en contact ou qui se trouvent à proximité. Ne pas utiliser l'appareil avec le tiroir sorti. Les objets déposés dans le tiroirs peuvent être chauds. Il est interdit de mettre dans la zone de stockage située en bas les objets combustibles ou facilement inflammables.

- Votre cuisinière est destinée uniquement à l'usage ménager, c.-à-d. pour la préparation des plats à l'aide de la chaleur. Dans le cas d'utilisation de l'appareil pour d'autres buts il existe le danger que la concentration des produits inflammables augmente jusqu'au degré nocif à la vie. De même, les défauts du fonctionnement de l'appareil peuvent apparaître. La garantie ne couvre pas les défauts provenant de l'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez s'il est adapté aux conditions de raccordement (type de gaz), valables sur le territoire. Le type de gaz figure sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les interventions concernant l'emplacement, les réparations, les réglages et l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé.
- Lors de l'emplacement et l'adaptation de l'appareil à un autre type de gaz veillez à ce que vous le confirmiez dans le certificat de garantie. Sans cette confirmation, vous ne pouvez pas faire valoir vos droits de garantie.
- Nous vous recommandons de convenir avec le représentant habilité un contrôle professionnel du fonctionnement de l'appareil et les travaux d'entretien éventuels tous les deux ans. De cette manière, la vie de votre appareil sera prolongée et vous utiliserez l'appareil avec toute satisfaction.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement l'arrivée du gaz. Vous pouvez utiliser l'appareil seulement après la détermination de la cause de l'échappement de gaz et de l'élimination du défaut de la part d'un installateur qualifié et habilité. Il faut aussi bien aérer la pièce où la cuisinière se trouve.
- Pendant son fonctionnement, la cuisinière à gaz produit de la chaleur et de l'humidité. Il est donc indispensable de veiller à la bonne aération de la pièce où la cuisinière se trouve, en ouvrant périodiquement les fenêtres et la porte ou en montant un dispositif d'aération (une hotte pour la vapeur avec l'aspiration mécanique). Pendant le fonctionnement prolongé de la cuisinière, il faut aérer la pièce fréquemment ou assurer l'aération supplémentaire de la pièce avec un ventilateur.
- La quantité d'air fournie pour la combustion ne doit jamais être inférieure à 2m³/h et par kW de puissance raccordée.
- Si vous remarquez que le raccordement de la cuisinière au gaz présente un défaut, n'essayez pas de le réparer vous-même. Mettez l'appareil à l'arrêt, fermez l'arrivée du gaz et faites appel à un professionnel qui procédera la réparation.

- Nous vous recommandons de fermer le robinet principal de la conduite de gaz lorsque vous n'utiliserez pas la cuisinière pendant plus de trois jours. Si l'appareil n'était pas utilisé pendant une période de plus de trois mois, nous vous recommandons le test de toutes les fonctions de l'appareil avant la nouvelle mise en marche.
- Dans le cas des changements de l'environnement de la cuisinière qui pourraient provoquer l'incendie ou l'explosion (p.ex. à cause de la colle pour le linoléum ou le C.P.V., de la peinture etc.), mettez l'appareil obligatoirement hors tension avant l'apparition du danger ou du risque de danger.
- Il est interdit de mettre les matières inflammables à proximité des zones de cuisson, des corps de chauffe du four et des zones de dépôt de la cuisinière.
- Faites attention à ne pas poser des produits inflammables sur l'appareil et à sa proximité (la distance de sécurité prescrite pour les produits inflammables est de 750 mm dans le sens de l'émission principale de la chaleur et de 100 mm dans tous les autres sens).
- Pendant la cuisson, n'utilisez pas les ustensiles à surface endommagée à cause de l'usure ou de l'utilisation impropre.
- Le constructeur déconseille l'utilisation d'accessoires tels que les protections contre l'extinction de la flamme ou les gadgets censés augmenter l'efficacité de l'appareil. Ne saisissez pas la cuisinière par la surface de cuisson lors de son déplacement ou de soulèvement.
- Ne rabattez pas le couvercle de la cuisinière tant que les brûleurs sont chauds.
- Nous déclinons toute responsabilité pour le dommage causé par le non respect des instructions et recommandations de cette Notice.
- La cuisinière peut être installée seulement contre la paroi ininflammable.
- Contrôler si les données relatives à la tension électrique d'alimentation indiquées sur l'étiquette de type, sont conformes à la tension de votre réseau de distribution électrique.
- La cuisinière est branchée au réseau électrique selon le schéma de raccordement.
- Si la cuisinière n'est pas en marche, il faut que tous ses éléments de commande soient débranchés.
- Si vous découvrez une panne sur la partie électrique de l'appareil, arrêtez l'installation et contactez le personnel autorisé et compétent sans essayer de le réparer.



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il est interdit de mettre le produit dans la poubelle à ordures ménagères. Il est nécessaire de l'amener dans un centre de collecte chargé du recyclage des installations électriques et électroniques. La liquidation conforme du produit permet d'éviter les effets négatifs sur l'environnement et la santé. Vous pouvez obtenir les informations détaillées sur le recyclage du produit à la Mairie, Service de Liquidation des ordures ménagères, ou dans le magasin où vous avez acheté le produit.



CARTON ET PAPIER À RECYCLER

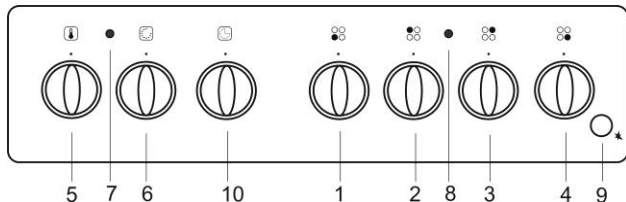
Finalité de l'appareil

L'appareil est conçu pour la préparation normale des plats dans les foyers et on doit pas l'utiliser à une autre fin. Les différentes possibilités de son utilisation sont décrites de manière exhaustive dans le présent Manuel.

NB

Le constructeur se réserve le droit de procéder à des modifications mineures du mode d'emploi suite à des améliorations technologiques de l'appareil.

BANDEAU DE COMMANDES



1. Manette du brûleur gauche avant
2. Manette de la plaque électrique gauche arrière
3. Manette du brûleur droit arrière
4. Manette du brûleur droit avant
5. Sélecteur de température (four)
6. Sélecteur de fonctions (four)
7. Voyant de fonctionnement (four)
8. Voyant de fonctionnement (plaque électrique)
9. Commande d'allumage haute tension
10. Minuterie

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez d'abord l'emballage et tous les matériaux de protection avant de mettre la cuisinière en service.
2. Plusieurs matériaux constituant l'emballage sont recyclables. Jetez-les en appliquant les consignes de tri mis en place par votre commune.
3. Avant d'utiliser le four pour la première fois, réglez le sélecteur de fonction sur la position convection naturelle et le sélecteur de température sur 250°C. Laissez fonctionner le four pendant une heure, porte fermée, en aérant la cuisine. Cette méthode éliminera les résidus et les odeurs provenant des différents traitements effectués en usine.
4. Faites fonctionner les brûleurs du plan de cuisson pendant 5 minutes sur la position « 6 » sans mettre aucun ustensile sur les supports de casseroles.
5. Lorsque la cuisinière est en service, veillez à ce que les cordons secteur des autres appareils situés éventuellement à proximité ne rentrent pas en contact avec les brûleurs ou d'autres éléments chauds de l'appareil, ni ne se coincent entre la châssis et la porte du four.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les blessures aux personnes et les dommages à l'appareil ayant pour origine une utilisation non conforme de la cuisinière.

FONCTIONNEMENT

MISE EN GARDE

- L'utilisation de la cuisinière est réservée à des adultes qui doivent respecter les instructions de cette notice. Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance dans la pièce où se trouve l'appareil.
- La cuisinière mixte associant le gaz et l'électricité est un appareil dont l'utilisation réclame votre vigilance.
- La plaque à pâtisserie peut supporter un poids maximum de 3 kg lorsqu'elle est insérée dans les glissières, et de 7 kg lorsqu'elle est posée sur la grille.
- La plaque à pâtisseries et la lèche-frite ne sont pas conçues pour que les aliments y soient conservés plus de 48 heures. Passé ce délai, rangez-les dans des récipients appropriés.

PLAN DE CUISSON

ALLUMAGE DES BRÛLEURS AVEC THERMOCOUPLE

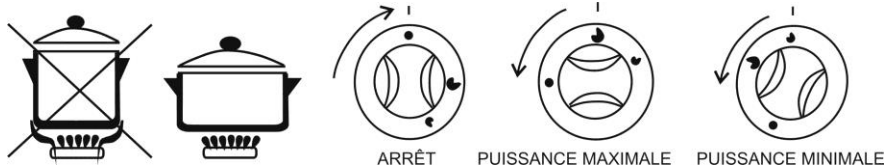
- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position de "PUISSANCE MAXIMALE".
- Puis appuyez sur le bouton contre le tableau jusqu'à la position finale.
- Allumer le brûleur d'une allumette ou d'autres briquet.
- Quand le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé dans la position finale (appuyé contre le tableau de commande) encore pendant 5 secondes pour que le senseur de la flamme s'échauffe.
- Relâchez le bouton et vérifiez si la flamme de brûleur est allumé.
- Si la flamme s'éteint en relâchant le bouton, répétez le procédé d'allumage.
- Puis, réglez le bouton à la position désirée.

ALLUMAGE ELECTRONIQUE DES BRÛLEURS

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la position de "PUISSANCE MAXIMALE".
- Puis appuyez sur le bouton contre le tableau jusqu'à la position finale.
- Deuxième main appuyez sur le bouton de commande du allumage.
- Quand le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé dans la position finale (appuyé contre le tableau de commande) encore pendant 5 secondes pour que le senseur de la flamme s'échauffe.
- Relâchez le bouton et vérifiez si la flamme de brûleur est allumé.
- Si la flamme s'éteint en relâchant le bouton, répétez le procédé d'allumage.
- Puis, réglez le bouton à la position désirée.

EXTINCTION DES BRÛLEURS

Tournez la manette du brûleur sur la position « ARRÊT » et vérifiez si la flamme est éteinte.



UTILISATION ET FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

- Lorsque vous cuisinez au gaz, utilisez des récipients de hauteur moyenne et de diamètre suffisant. Veillez à ce que la flamme ne dépasse pas le pourtour de vos casseroles.
- L'appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles. Pour une consommation optimale et économique du gaz, nous vous recommandons d'utiliser des récipients ayant le diamètre suivant :
 - Sur le brûleur auxiliaire: Ø 120 à 160 mm
 - Sur le brûleur semi-rapide: Ø 160 à 220 mm
 - Sur le brûleur rapide: Ø 220 à 280 mm
- Pour régler l'allure du brûleur (la taille de la flamme), tournez la manette correspondante entre la position « PUISSANCE MAXIMALE » et la position « PUISSANCE MINIMALE ». Pour atteindre la « PUISSANCE MINIMALE », vous devez tourner la manette à fond vers la gauche. Une fois que votre préparation est portée à ébullition, réduisez la puissance du brûleur pour maintenir l'allure de cuisson désirée.

ATTENTION

Avant de soulever le couvercle de la cuisinière, veillez à ce qu'il soit exempt de liquide et essuyez-le si nécessaire. Ne rabattez pas le couvercle tant que les brûleurs sont encore chauds.

UTILISATION DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

La manette permet de régler six allures de chauffe, de la puissance minimale (position 1) à la puissance maximale (position 6).



GUIDE DES ALLURES DE CHAUFFE

Ce guide figure ici à titre indicatif. Les réglages dépendent des récipients utilisés et de la quantité d'aliments à cuire

Position 1	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire fondre le beurre, le chocolat	Positions 4 et 5	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire mijoter• Pour maintenir l'ébullition lors de la confection de conserves
Positions 1 et 2	<ul style="list-style-type: none">• Pour une cuisson à feu doux• Pour maintenir à ébullition une petite quantité d'eau• Pour préparer des sauces contenant du jaune d'œuf ou du beurre• Pour faire cuire à l'étuvée de la viande, du poisson, des légumes ou des fruits	Positions 5 et 6	<ul style="list-style-type: none">• Pour saisir la viande, faire frire le poisson
Position 3	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire cuire des aliments solides ou liquides• Pour maintenir l'eau à ébullition• Pour faire décongeler des surgelés• Pour confectionner une omelette de 2 à 3 oeufs	Position 6	<ul style="list-style-type: none">• Pour les pommes de terres frites et autres fritures dans un bain d'huile• Pour porter de l'eau à ébullition• Pour la cuisson du sucre (caramélisation, confitures)

FONCTIONNEMENT DU FOUR

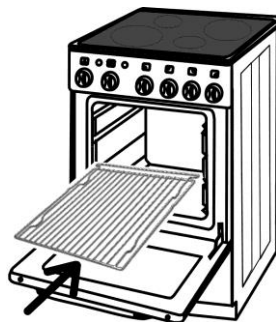
- Pour choisir le mode de cuisson, utilisez le sélecteur de fonctions. Vous pouvez tourner ce bouton dans les deux sens.
- Pour choisir la température de cuisson, utilisez le sélecteur de température. Vous pouvez la régler de 50 à 250°C. Lorsque vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, les valeurs de réglage augmentent, et si vous le tournez en sens inverse, elles diminuent.

Lorsque vous tournez le bouton dans le sens des valeurs croissantes, ne le forcez pas vers zéro, car vous endommageriez le sélecteur de température.

AVERTISSEMENT!

Ne pas couvrir le fond du four avec une feuille d'aluminium, le lieu sur le plateau inférieure du four, la cuisson des produits casserole, récipient, alimentaires ou les aliments. Couverture provoque une surchauffe locale de la surface inférieure du fond du four et le four peut être irrémédiablement endommagé par ce comportement.

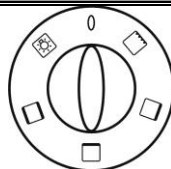
GRILLE - L'INSERER DANS LE FOUR



MINUTERIE

La durée maximale de programmation est de 110 minutes. Un signal sonore d'environ cinq secondes vous prévient que le temps programmé s'est écoulé. Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre puis et en revenant en arrière pour choisir la durée exacte.

FONCTIONS DU FOUR ET MODES DE CUISSON



Éclairage intérieur.



Convection naturelle. Les résistances de sole et de voûte chauffent en même temps. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C.



Sole. Seule la résistance de sole fonctionne. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C.

Conseil: choisissez ce mode quand vous voulez faire bien cuire le fond des gâteaux.



Voûte. Seule la résistance de voûte fonctionne. Vous pouvez régler la température de 50 à 250°C.

Conseil : Utilisez ce mode de cuisson pour obtenir des préparations bien dorées et croustillantes sur le dessus.



Gril infrarouge. Réglez la température au maximum. (Cuisson à la broche . Activez le tournebroche en choisissant la position "").

CONSEILS POUR LA CUISSON DE LA VIANDE ET DES PÂTISSERIES

Vous trouverez ci-dessous les températures recommandées pour la cuisson des préparations les plus courantes.

50 – 70° C: séchage des fruits, des champignons, etc.

130 – 150° C: cuisson à feu doux

150 – 170° C: conserves de fruits et légumes

180 – 220° C: Cuisson des pâtisseries à la levure boulangère

220 – 250° C: cuisson de la viande à rôti

- Après quelques essais et avec un peu d'expérience, vous serez vite capable de sélectionner la température convenable pour chaque plat et le mode de cuisson qui donne le meilleur résultat pour différents types de viande et/ou de gâteaux.
- Dans certain cas, il est nécessaire de préchauffer le four avant d'y introduire votre préparation.
- Le voyant du sélecteur de température reste allumé tant que le four n'a pas atteint la température réglée. Une fois qu'elle est atteinte, le voyant s'éteint.
- Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, insérez la grille supportant le plat sur les glissières du milieu (second niveau à partir du bas).
- Évitez si possible d'ouvrir le four pendant la cuisson des pâtisseries. Ceci risquerait de nuire à la bonne répartition de la chaleur et aurait pour conséquence un temps de cuisson plus long ou, à l'inverse, la carbonisation du gâteau.

CUISSON AU GRIL

1. Durant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
2. Le niveau sur lequel vous poserez la grille dépend du type de viande et de son poids.
3. En règle générale, il faut insérer la grille sur les glissières du haut.

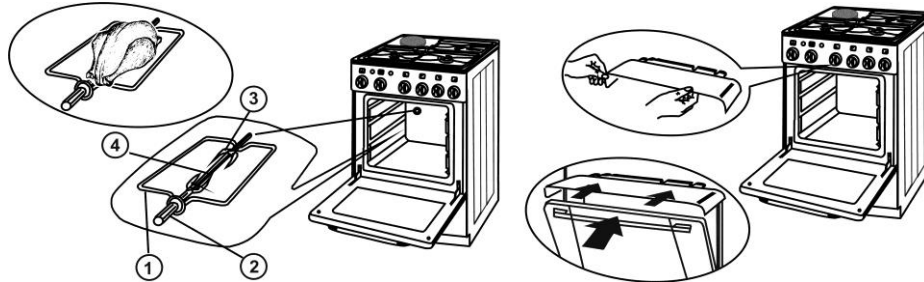
ATTENTION

Lorsque vous utilisez le gril, les éléments accessibles (porte du four, etc.) sont extrêmement chauds. Veillez à ce que les enfants restent à distance du four.

CUISSON DE LA VIANDE AU GRIL

1. Ouvrez la porte du four.
2. Disposez les aliments assaisonnés mais non salés sur la grille.
3. Insérez la grille sur les glissières latérales en orientant vers l'avant la partie de la grille qui ne comporte pas de barres transversales.
4. Installez sur le niveau inférieur une lèchefrite remplie d'eau pour recueillir le jus qui va s'écouler.
5. Refermez impérativement la porte du four.

CUISSON À LA BROCHE



Le combiné tournebroche comporte :


- 1. 1 support de broche
- 2. 1 manche

- 3. 2 fourches
- 4. 1 broche

ASSEMBLAGE DES ÉLÉMENTS

- Insérez le support de broche sur les 3èmes glissières à partir du bas.
- Placez la lèche-frite sur les premières glissières à partir du bas.
- installez la pièce à rôtir en respectant les étapes suivantes : fixez d'abord la fourche avant, puis embrochez la viande, et enfin fixez la fourche arrière. La viande doit être placée bien au milieu pour que la charge soit équilibrée sur l'axe et que la broche puisse tourner sans à-coup.
- Enfourez la pièce à rôtir : posez la partie avant de la broche dans l'encoche avant du support et enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four.
- Lancez la cuisson en sélectionnant la fonction correspondante sur le bandeau de commandes.

NB

- Lorsque vous faites rôtir de grosses pièces (poulet par exemple), veillez à ce qu'elles soient bien centrées sur la broche pour que la rotation soit régulière.
- Lorsque le gril fonctionne avec la porte fermée (gril électrique), retirez le manche de la broche avant de l'enfourmer.
- Activez le tournebroche en choisissant la position " ".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'entreprendre le nettoyage de l'appareil ou toute autre opération de maintenance, réglez les manettes des brûleurs et le sélecteur de température sur « ARRÊT » puis laissez refroidir complètement la cuisinière.

Lors du nettoyage ou de l'entretien, gardez toujours à l'esprit le principe suivant :

1. Toutes les manettes et tous les boutons doivent être sur la position ARRÊT.
2. L'interrupteur électrique principal situé en façade de l'appareil doit être sur la position ARRÊT.
3. La cuisinière doit avoir refroidi.

NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

- Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide et un peu de détergent.
- Les tâches de graisse s'enlèvent à l'eau chaude avec un détergent destiné à l'émail.
- Ne nettoyez jamais les surfaces émaillées avec des produits abrasifs car ils laisseraient des rayures indélébiles.

NETTOYAGE DU PLAN DE CUISSON

- Retirez le support de casseroles et lavez-le à part ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Lorsqu'il est propre, remettez-le correctement dans son emplacement.
- Démontez les pièces des brûleurs (chapeaux, couronnes) et laissez-les tremper 10 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent. Après les avoir nettoyées, essuyez-les soigneusement et vérifiez si tous les orifices de la couronne sont propres. Ensuite, remettez-les en place.

NB

Les chapeaux des brûleurs sont en alliage d'aluminium, nous vous déconseillons donc de les nettoyer dans le lave-vaisselle.

PLAQUE ÉLECTRIQUE

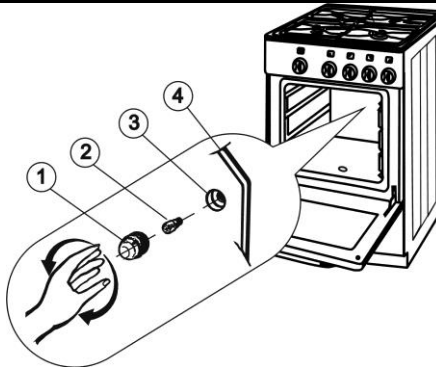
Évitez si possible de la mouiller. Nettoyez-la quand elle est sèche et lubrifiez-la de temps en temps avec un peu d'huile végétale.

FOUR

- Nettoyez les parois du four avec une éponge humide et du détergent. Pour enlever les résidus carbonisés, utilisez un détergent spécial destiné à l'émail.
- Après avoir nettoyé le four, essuyez-le bien.
- Ne procédez au nettoyage du four que lorsqu'il a complètement refroidi.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs qui rayeraient la surface émaillée.
- Lavez les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie, etc.) avec une éponge et du détergent, ou mettez-les dans le lave vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un détergent spécial pour enlever les taches résistantes et les résidus carbonisés.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Mettez tous les boutons en position ARRÊT et coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une neuve.
- Remettez en place le couvercle en verre.



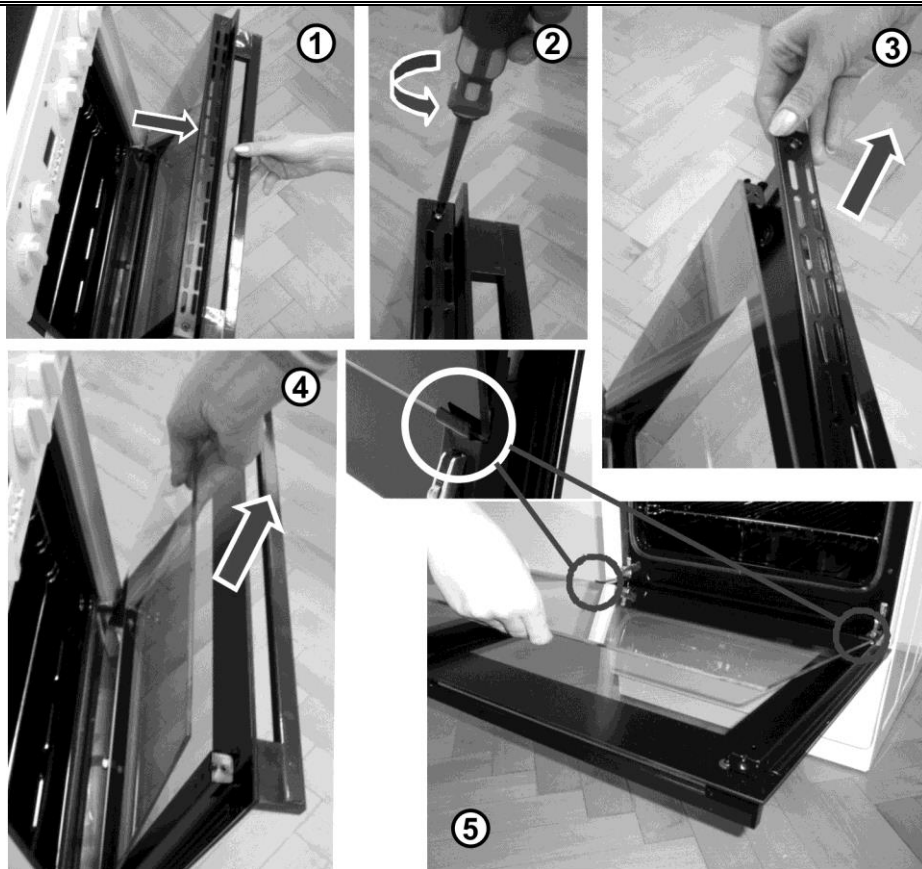
1. Couvercle en verre
2. Ampoule
3. Douille
4. Panneau arrière du four

NB

Pour l'éclairage intérieur du four, choisissez toujours une ampoule correspondant aux spécifications suivantes:
Culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

FOUR

Pour nettoyer la vitre de la porte intérieure



CONDITIONS DE GARANTIE

En cas de dysfonctionnement durant la période de garantie, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Adressez une réclamation au point de vente où vous l'avez acheté et vérifiez si vous pouvez produire le certificat de garantie avalisé. En l'absence de certificat de garantie dûment avalisé, votre réclamation ne serait pas recevable.

NB

L'appareil est livré avec un emballage de protection approprié. Les matériaux d'emballage peuvent être valorisés et recyclés s'il existe dans votre commune une collecte sélective.

MISE AU REBUT DES EMBALLAGES

Remettez les matériaux d'emballage à la collecte spécialisée pour qu'ils soient recyclés.

- Carton ondulé, papier kraft : - remise à une déchetterie ;
- dépôt dans le conteneur destiné au papier.
- Bois : - autre utilisation personnelle
- remise à une déchetterie, ou à la collecte spécialisée mise en place par votre commune.
- Sacs et films en plastique : - dépôt dans le conteneur destiné au plastique.

MISE AU REBUT DES APPAREILS EN FIN DE VIE



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

INSTALLATION ET RÉGLAGES

Seule la société agréée a le droit de réaliser l'installation. L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.

L'installation et les travaux de maintenance devront être réalisés exclusivement par des professionnels qualifiés et en conformité avec la réglementation, les directives et les normes en vigueur. L'installateur devra viser le certificat de garantie.

La fabrication de nos appareils est certifiée conforme aux normes suivantes:

EN 30-1-1

EN-30-2-1

Combustibilité des matériaux :

L'appareil doit être installé selon la réglementation en vigueur et placé dans un local bien aéré.

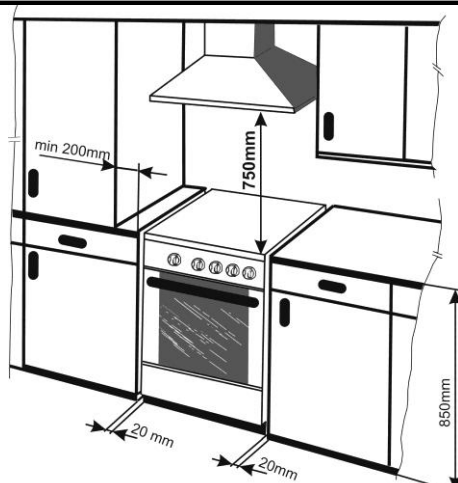
PRÉCAUTIONS À PRENDRE

Si vous déplacez l'appareil de son lieu d'installation initial, il est impératif de fermer le robinet de gaz et de mettre la cuisinière hors tension.

Une fois l'installation terminée, le technicien qualifié devra :

- vérifier que tous les raccords sont étanches au gaz et que le raccordement au réseau électrique est correct ;
- vérifier le bon fonctionnement des brûleurs et leur réglage ;
- expliquer à l'utilisateur le fonctionnement de l'appareil et attirer particulièrement son attention sur l'entretien et la maintenance.

EMPLACEMENT



L'installation doit être réalisée conformément aux normes et à la réglementation nationales.

L'appareil est conçu pour l'installation dans le milieu intérieur normal (cuisine, locaux d'habitation, par exemple, etc.).

La cuisinière peut être placée dans une cuisine habituelle ou dans une pièce avec le volume d'au moins 20m³.

Dans les pièces plus petites (mais pas inférieures à 15m³) il faut installer une hotte

Il est impossible d'installer l'appareil dans la salle de bains ou dans les locaux similaires avec l'humidité plus importante.

En installant la cuisinière, il faut toujours garder la distance minimale de 20 mm par rapport aux meubles, aux murs et aux appareils sensibles à la chaleur ou mettre de l'isolation thermorésistante entre ces objets et la cuisinière.

En ce qui concerne le respect des normes de sécurité vis-à-vis de la résistance au feu des matériaux, on peut placer la cuisinière sur n'importe quel plancher. Les éléments adjacents doivent résister à une température de 100°C, sinon il faut les protéger de la chaleur par une plaque isolante.

Les meubles et les cloisons des meubles ne peuvent dépasser la hauteur de la cuisinière qu'au niveau d'un seul côté de l'appareil.

Il faut respecter la distance minimale de 200 mm entre les meubles qui dépassent la hauteur de l'appareil et l'appareil.

X" – distance minimale entre le plan de cuisson et la hotte est de 750mm ou plus, selon les recommandations du fabricant des hottes

Ne placez pas la cuisinière sur un socle.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement au gaz doit être réalisé exclusivement par un professionnel agréé et en conformité avec la réglementation et les normes en vigueur. Le tuyau d'alimentation en gaz devra comporter un robinet de fermeture accessible et situé en amont du raccordement à la cuisinière.

ATTENTION

Lorsque vous travaillez sur la conduite de gaz (raccordement au tuyau fixe de distribution ou tube flexible), maintenez toujours l'extrémité du tuyau avec une clé pour éviter toute déformation.

RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL (G 20 / 25)

Le raccordement doit être réalisé selon la réglementation en vigueur sur le territoire. En cas de pression excessive, il faudra monter un régulateur de pression.

RACCORDEMENT AU GAZ LIQUÉFIÉ (G 30 BUTANE / G 31 PROPANE)

Il faudra fixer un embout pour le gaz liquéfié à l'extrémité du tuyau flexible avant d'effectuer le branchement au raccord G1/2" de la cuisinière.

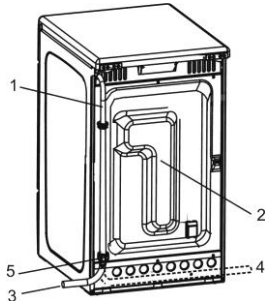
RACCORDEMENT PAR UN TUYAU FLEXIBLE

Pour des raisons de sécurité, utilisez exclusivement un tuyau flexible certifié, conforme aux normes en vigueur sur le territoire.

La longueur que nous recommandons est de 1000 - 1500 mm.

Ce tuyau de raccordement devra résister à une température de 100°C.

Ce type de tuyau est accompagné d'une notice indiquant la méthode de raccordement, la température de contact à ne pas dépasser, les vérifications obligatoires, la durée de vie du flexible, etc. Il est impératif de respecter toutes ces consignes.



PRÉCAUTIONS À PRENDRE

En cas de raccordement à gauche (par rapport à la façade), il faudra maintenir le tuyau flexible par un collier de serrage fixé sur le panneau arrière de la cuisinière. Vous trouverez ce collier parmi les accessoires livrés avec l'appareil.

1. Embout monté en usine
2. Panneau arrière de la cuisinière
3. Tuyau de raccordement à droite
4. Tuyau de raccordement à gauche
5. Collier de serrage

IMPORTANT

Montez le tuyau comme illustré sur la Fig. 11. Le tuyau doit être le plus court possible (maximum 2 m pour le gaz naturel et 1,5 m pour le butane et le propane) mais ne doit pas être en contact avec la paroi arrière ou latérale de la cuisinière. Respectez les instructions de montage et d'utilisation décrites dans la notice du tuyau et vérifiez l'étanchéité de tous les raccords.

INSTALLATION

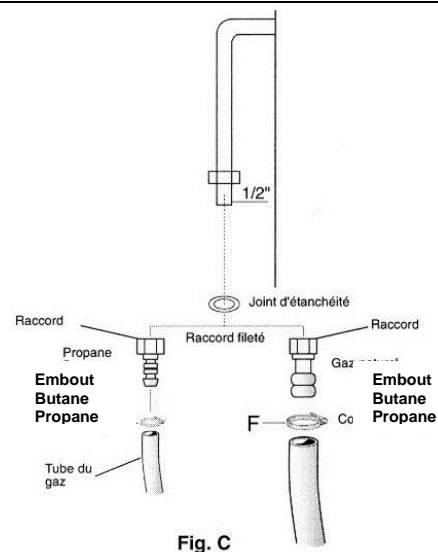
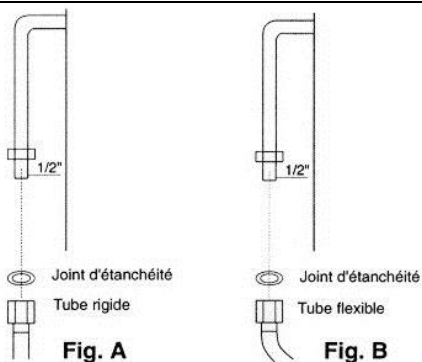
Détails du raccordement

Voir le chapitre relatif aux normes et réglementations en vigueur sur le territoire. La cuisinière doit être raccordée à la canalisation de gaz dans les règles de l'art et en conformité avec les règlements en vigueur qui imposent l'installation d'un robinet en amont du raccordement à la cuisinière. Pour le butane et le propane, un détendeur conforme aux normes en vigueur peut remplir ce rôle. L'embout côté cuisinière est fileté.

Trois branchements sont possibles:

- par un tube rigide (Fig. A);
- par un tube flexible avec raccords mécaniques à embouts vissés (Fig.B);
- par l'insertion d'un embout fileté dans un tuyau de caoutchouc (Fig. C), conformément aux règlements en vigueur.

Lorsque l'appareil a été raccordé, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'eau savonneuse.



Avertissement: Le tube flexible ne doit jamais, et en aucun point, dépasser de 70°C la température ambiante. Il ne doit pas être soumis à des efforts de torsion ou de tension. Il ne doit pas présenter d'étranglements ou de coudes aigus.

- Fixez le tuyau de gaz au moyen des colliers qui se trouvent sur le panneau arrière de la cuisinière, en bas. Il est conseillé de remplacer périodiquement le tube flexible. Il est impératif de le renouveler avant la date limite d'utilisation indiquée dessus.

Les deux extrémités doivent être fixées au moyen de colliers de serrage F (Fig. C).

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

1. En ce qui concerne la protection contre les risques d'électrocution, la cuisinière mixte est un appareil de la classe I et doit être raccordée à la terre de l'installation électrique. Seul un technicien qualifié procédera à la mise à la terre de l'installation. L'appareil est équipé d'un cordon secteur muni d'une fiche de terre.
2. Pour les appareils excédant une puissance de 2 kW, nous vous recommandons de tirer une ligne supplémentaire, protégée par un fusible de 16 A, qui sera destinée exclusivement à la cuisinière.
3. La prise murale à laquelle l'appareil sera branché devra être accessible en permanence.
4. Si le cordon secteur est endommagé, il faut le remplacer immédiatement par un neuf.

ATTENTION

Veiller à placer le cordon secteur de façon à ce qu'il ne touche pas les éléments chauds de la cuisinière (fente d'évacuation des vapeurs à l'arrière, partie inférieure de l'appareil). La chaleur pourrait endommager sa gaine isolante.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS

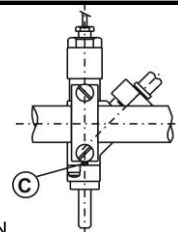
RÉGLAGE DU RALENTI

Avant de procéder à un réglage quelconque, débranchez l'appareil du réseau électrique. Pour régler le ralenti, positionnez d'abord la manette du brûleur sur « PUISSANCE MINIMALE ».

Le ralenti est réglé correctement quand le cône intérieur de la flamme a une hauteur de 3 à 4 mm.

Si ce n'est pas le cas, démontez la manette et serrez ou desserrez la vis C selon que vous voulez diminuer ou augmenter la flamme.

Pour le butane ou le propane, la vis C doit être serrée à fond.



ROBINET AVRC PROTECTION

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

L'adaptation à un autre type de gaz sera réalisée exclusivement par un professionnel qualifié.

Pour ce faire, procédez de la façon suivante :

- Remplacez les injecteurs de tous les brûleurs ;
- Ajustez ou changez le régulateur de pression s'il en existe un ;
- Réglez le ralenti des brûleurs du plan de cuisson ;
- Collez sur les anciennes caractéristiques une nouvelle étiquette qui mentionne le nouveau type de gaz utilisé et toute information utile sur les injecteurs.

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau à l'aide de 4 vis de réglage livrées avec l'appareil.

PROCÉDURE

- Enlevez le tiroir de la cuisinière ;
- Inclinez-la d'un côté ;
- Fixez les vis en plastique dans les orifices avant et arrière situés sur la barre transversale du châssis ;
- Inclinez la cuisinière sur le côté opposé et fixez les vis dans les orifices situés sur l'autre barre ;
- Mettez la cuisinière à l'horizontale à l'aide d'un tournevis que vous passerez par le logement du tiroir, ou bien en serrant ou desserrant les vis de réglage à l'aide d'une clé hexagonale.
- L'opération est plus facile si l'on serre les vis de réglage avec la clé hexagonale.

NB
Il n'est pas nécessaire d'utiliser les vis de réglage si la hauteur et la position horizontale de la cuisinière sont correctes.





NB
Le fabricant se réserve le droit de procéder à quelques modifications mineures de la notice d'utilisation afin d'y répercuter d'éventuelles améliorations technologiques.

FR	Brûleur	Petit	Moyen	Grande	
	Gaz naturel - G20/G25 – 20/25 mbar				
	Diamètre des injecteurs (mm)	0,77	1,01	1,22	
Gaz liquéfié: Butane/Propane – G30/G31 – 28/37 mbar					
Diamètre des injecteurs (mm)	0,50	0,66	0,83		

ACCESSOIRES	K 52290 A1
Glissières en fil	+
Plaque à pâtisserie	+
Grille	
1 jeu de vis de réglage	+
Banc de injecteurs pour G 30 / G 31	+
Banc de installation pour gaz naturel	+
Accessoires pour cuisson au gril + couvercle de protection	+

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
CUISINIÈRE MIXTE	K 52290 A1
Dimensions : Hauteur x Largeur x Profondeur (mm)	850 / 500 / 605
Foyers	
Puissance absorbée des brûleurs	
Gauche avant (kW)	1,0
Gauche arrière (kW)	
Droit avant (kW)	1,75
Droit arrière (kW)	2,70
Puissance de la plaque électrique (kW)	1,0
Four	
Résistance de voûte (kW)	0,75
Résistance de sole (kW)	1,10
Gril (kW)	1,85
Résistance circulaire (kW)	
Ventilateur (W)	
Cuisson à la broche (W)	4
Éclairage intérieur (W)	25
Température mini / maxi	50 - 250 °C
Tension secteur	230 V~
Puissance absorbée (kW)	2,90
Puissance absorbée totale – gaz (kW)	5,45
Type de gaz	G 20/G25 – 20/25 mbar
Norme de raccordement au gaz	ISO 228-1, G 1/2
Classe de sécurité gaz	II_{2E+3+}

FICHE, RÈGLEMENT (UE) NO 65/2014 ET INFORMATIONS CONCERNANT LES PRODUIT, RÈGLEMENT (UE) NO 66/2014

	Symbole	Unité	Valeur
Nom du fournisseur ou marque			GORENJE
Identification du modèle			K52290
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EE _{cavity}		119,1
Classe d'efficacité énergétique			B
Consommation d'énergie par cycle en mode conventionnel 	EC _{electric cavity}	kWh/cycle	0,92
Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante 			-
Nombre de cavités			1
Source de chaleur par cavité			Elektrina
Volume par cavité	V	l	53
Type de four			
Type de plaque			
Nombre de zones et/ou aires de cuisson			1
Technologie de chauffage	EE _{electric burner}		plaques électriques
Les diamètres des zones et / ou les zones de cuisson		cm	145
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson	EC _{electric cooking}	Wh/kg	208,3
Nombre de brûleurs à gaz			3
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE _{gas burner}		
- Petit		%	-
- Moyen		%	54,7
- Rapide		%	54,4
Masse de l'appareil	M	kg	39,0

MORA MORAVIA, s.r.o., Nádražní 50, 783 66 Hlubočky – Mariánské Údolí, Česká republika

SAP 378774

