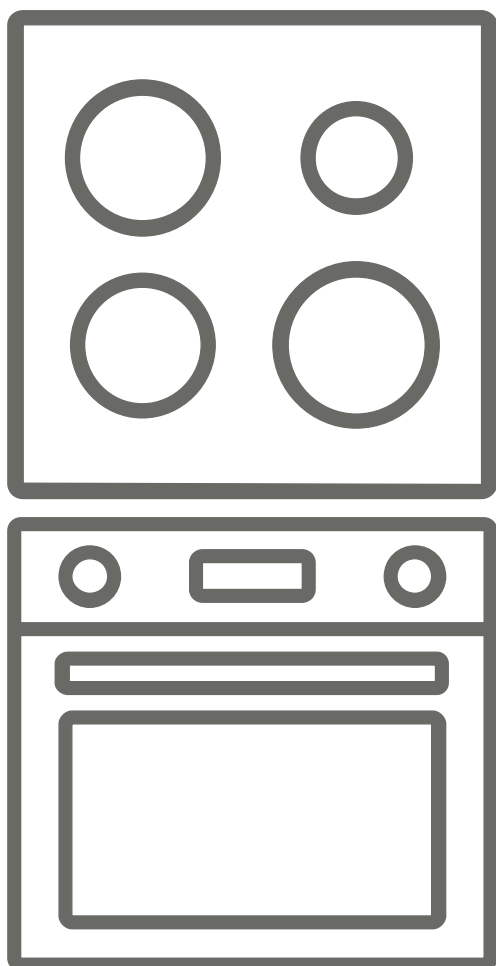


# VESTEL

**FR** Four encastré et plaque de cuisson / Manuel d'utilisation



**EHA XA5  
GKE SC60  
GKSC60X  
GKSC ZKB60X**

# **VESTEL**

**FR**

**EHA XA5  
GKE SC60  
GKSC60X  
GKSC ZKB60X**

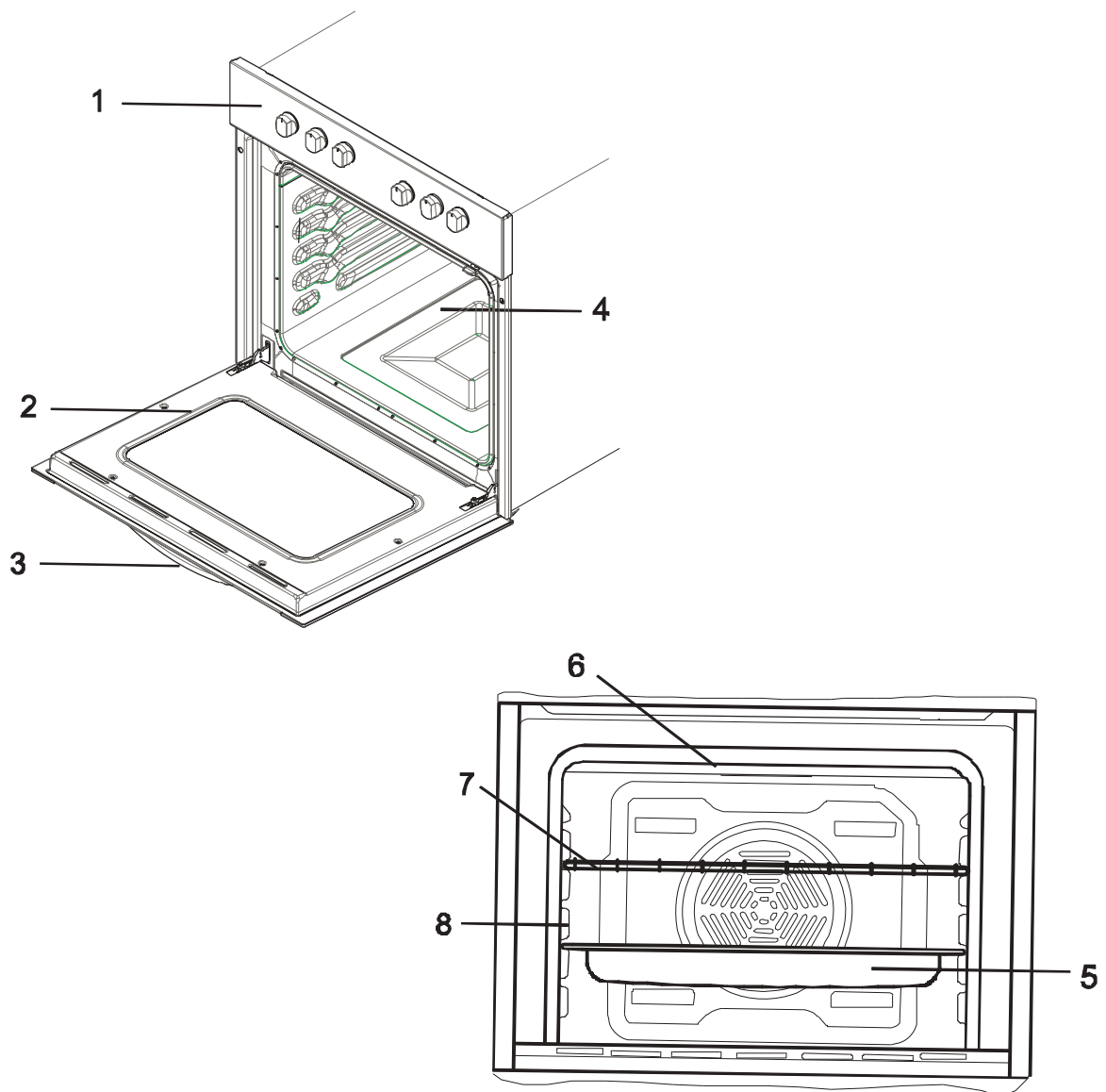
**NOTICE D'UTILISATION  
ET D'INSTALLATION  
FOUR ENCASTRABLE**

**Chère cliente, cher client,** Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet four conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre four, nous vous suggérons de lire cette notice qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.

## **Table des matières**

- 1-Présentation et dimensions du four
- 2-Avertissements
- 3-Préparation pour l'installation et l'utilisation
- 4-Utilisation du four
- 5-Nettoyage et entretien du four
- 6-Service après-vente et transport

# PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU FOUR



## LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Lèche frite
- 5- Résistance inférieure
- 6- Résistance supérieure
- 7- Grille
- 8- Supports

Figure 1

**GKSCZKB60X**

**Brûleurs vitroceramiques**

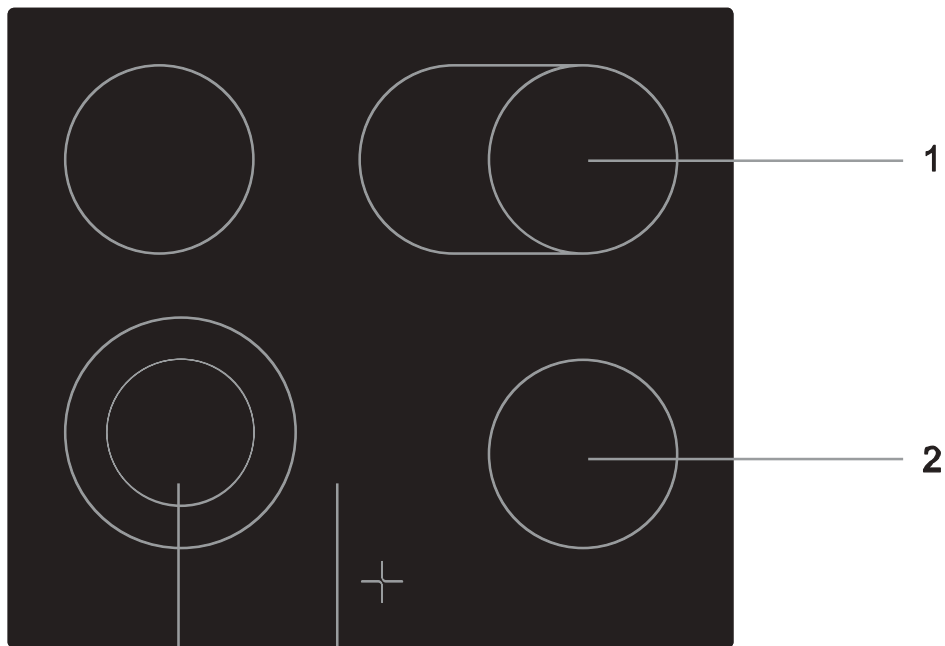


Figure 2

**GKESC60 / GKSC60X**

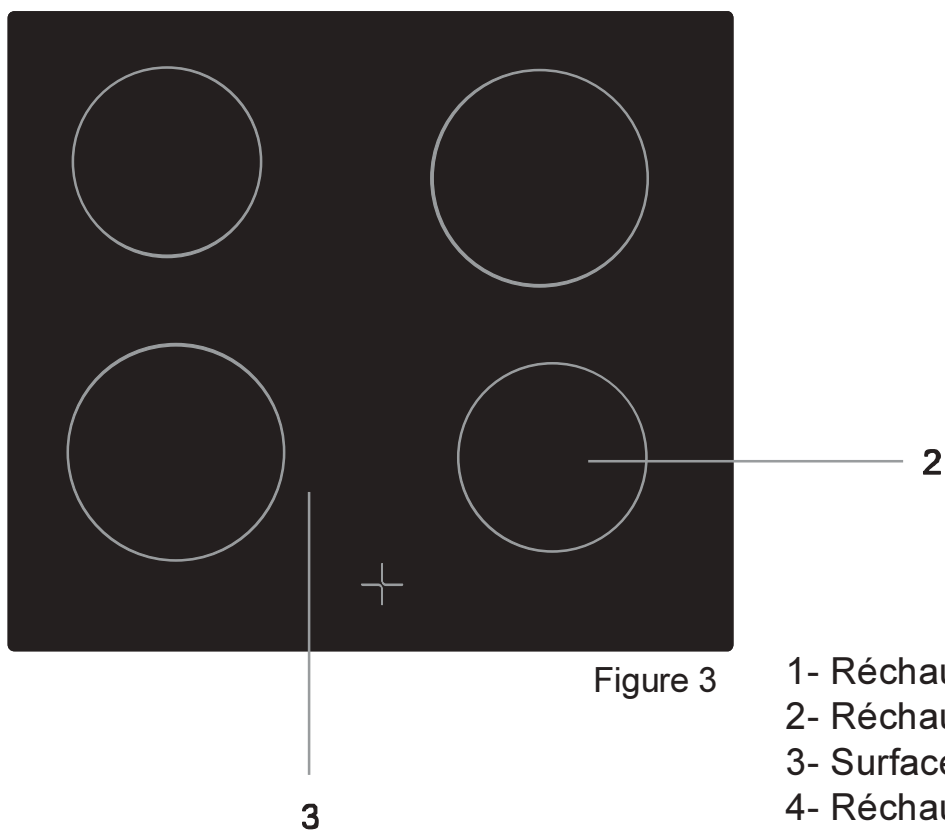


Figure 3

- 1- Réchauffeur de zone ovale
- 2- Réchauffeur à zone unique
- 3- Surface vitroceramique
- 4- Réchauffeur à double zone

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

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

#### Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson est garantie si il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

**AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.



**AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

**AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes su "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

- Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, un prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson

- 
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

Pour les plaques à couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de la plaque. Avant de poser le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque s'est refroidie.

- Toujours poser les marmites au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle enseigne qu'ils ne puissent pas gêner.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au dessus de votre appareil de cuisson).
- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipée) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de

cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

#### Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installée et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 85°C.

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

#### Lors de l'utilisation

- Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une légère odeur et de la fumée s'échapper. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à vide et à une température maximale, pendant 45 minutes. Lors de la première utilisation, veuillez vous assurer que la pièce est bien aérée.
- Lorsque vous utilisez votre table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, il est possible que vous remarquiez une légère vapeur le long des bords. Ceci est absolument normal et disparaîtra avec le temps.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne pas séchez de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

## PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première **qualité**, il **saura vous satisfaire au mieux**. Lisez **cette notice où vous trouverez tous les** conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

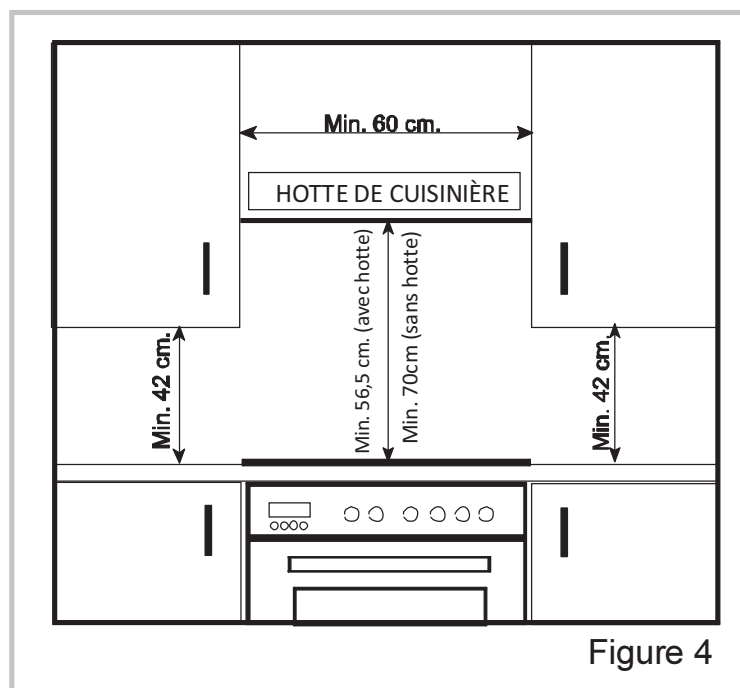
### **CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR L'INSTALLATION DU FOUR**

#### **3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION**

**Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!**

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 85°C.

Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.



### 3.2 INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

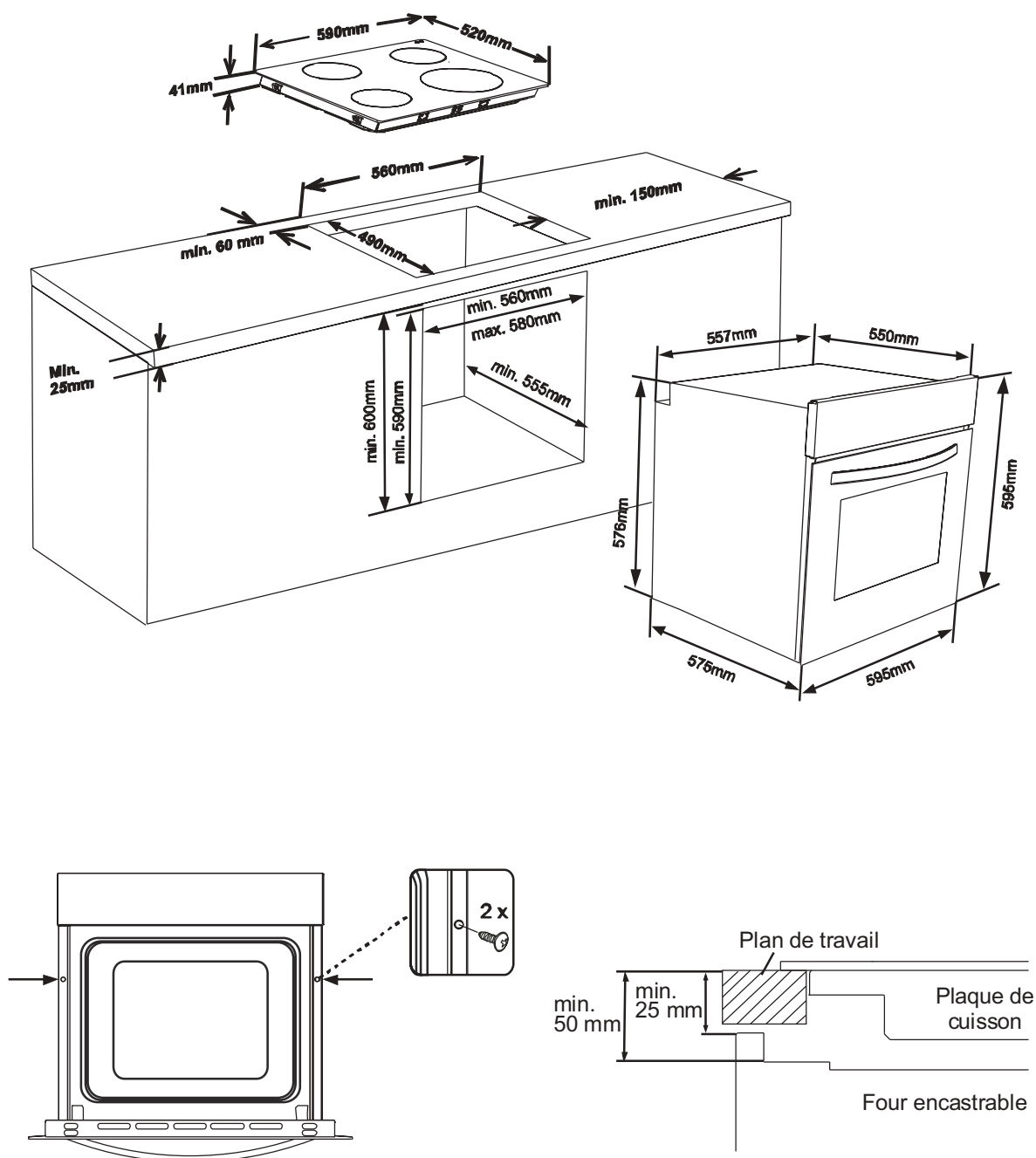


Figure 5

Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.

Installation et fonctionnement - conformément à ces instructions selon la Loi sur la sécurité des appareils ainsi que les prescriptions et réglementations applicables dans le pays d'installation de la table de cuisson.

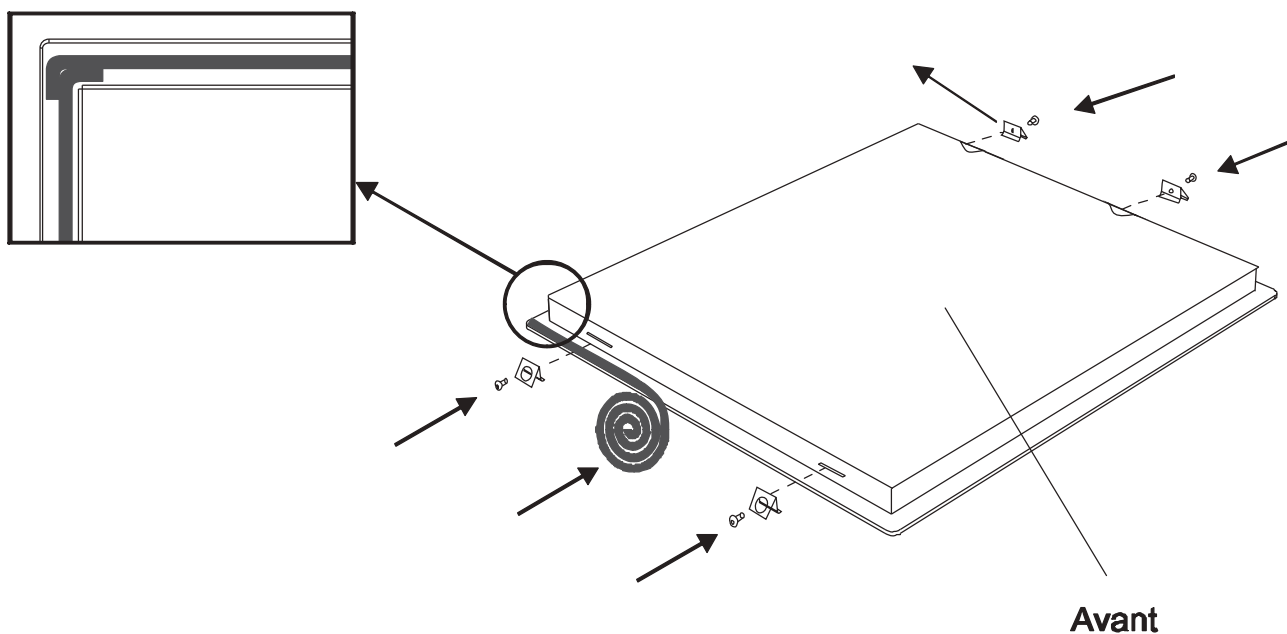


Figure 6

### 3.4 BRANCHEMENT ET SCURIT DU FOUR ENCASTRABLE:

**Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement:**

- Le câble terre doit être branché au moyen de la vis qui a le symbole terre (•). Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure 6. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes d'installation, contactez le service autorisé immédiatement.
- La prise de terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais une rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service autorisé. Le câble doit être remplacé par le service autorisé.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par le service autorisé. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05W-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- L'appareil doit être utilisé avec le courant 220-240V~. Si l'électricité du secteur diffère de la valeur indiquée ci-dessus, contactez le service autorisé immédiatement.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour dommages et pertes qui résultent du non respect des normes de sécurité!

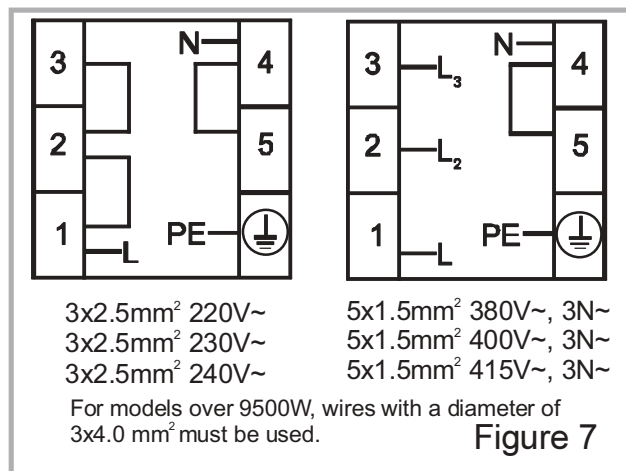
### 3.5. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

**Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :**

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.



- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.

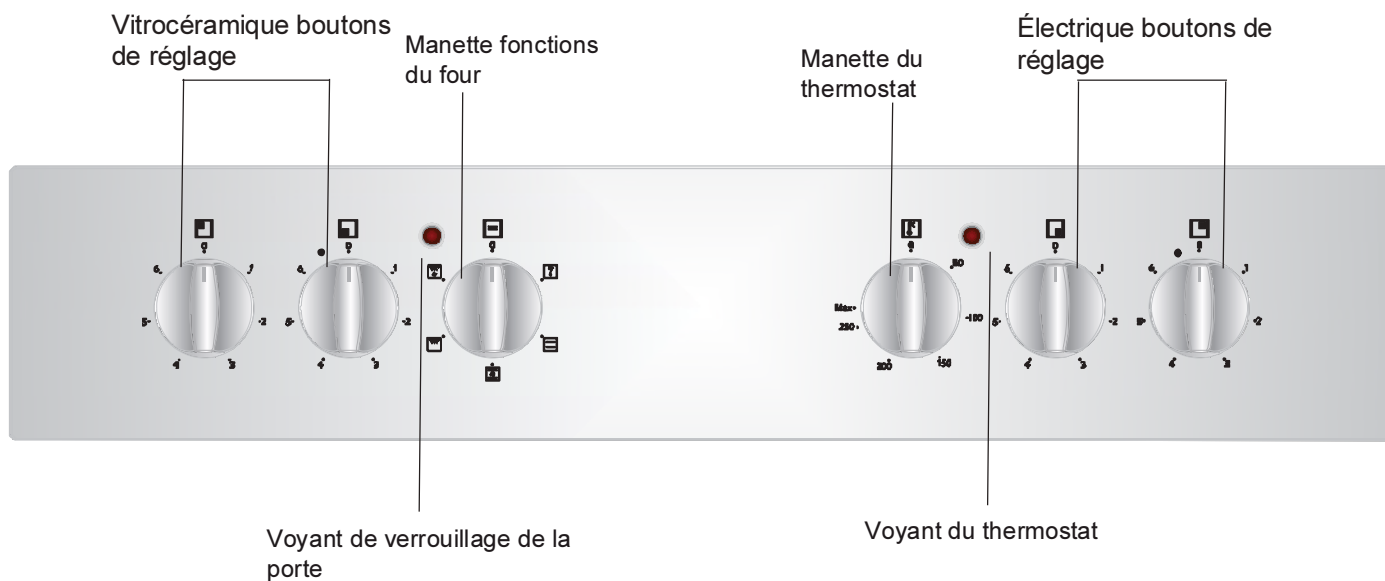


### 3.6. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrêté. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.
- Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer le four ou casser la porte.
- Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc...

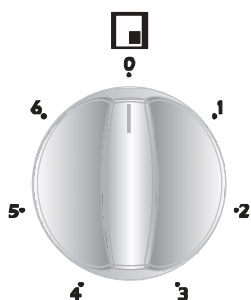
# PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

## Four encastrable



## Utilisation

Cette plaque de cuisson fonctionne avec des manettes de contrôle et la chaleur stockée est confirmée par l'indicateur lumineux de chaleur de température résiduelle sur la surface vitrocéramique



La zone vitrocéramique a été conçue pour fonctionner avec 6 niveaux de puissance:

- 1-Garder la position chaude
- 2-3 Chauffer à basse température
- 4-5-6 Cuisson – (faire frire des aliments, faire bouillir de l'eau)

Figure 8

## Nettoyage et entretien

Utilisez des récipients adaptés à la cuisson sur zone vitrocéramique.

Évitez de toucher les foyers lorsqu'ils sont chauds et maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil.

Tenez les enfants éloignés des foyers qui sont en service. Ils sont source de danger. N'utilisez pas de casseroles à base concave ou convexe.

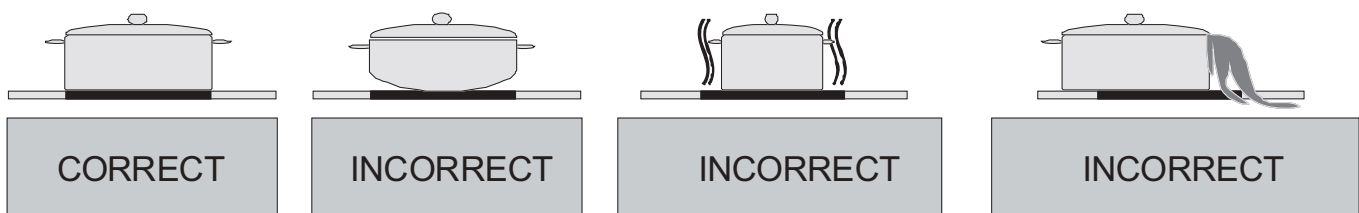
Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre. La base des casseroles ne doivent pas être fines et doivent être planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche.

Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles

utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.

Figure 9



### Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez que le plan de cuisson a refroidi. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. Si la plaque est encore chaude, l'indicateur lumineux de température résiduelle s'allume. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir spécialement adapté aux plaques de cuisson vitrocéramiques. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui tomberaient sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

- 
- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur les plaques chauffantes.
  - La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque pendant et après l'utilisation.
  - Si vous découvrez une fissure sur la plaque, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
  - Pour garantir une longue vie de service, la plaque chauffante doit être nettoyée soigneusement avec les produits de nettoyage appropriés. Pour éviter l'oxydation et conserver l'état des plaques chauffantes, il est recommandé de les frotter légèrement avec un chiffon légèrement imbibé d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
  - Après utilisation, la plaque chauffante reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.

## Utilisation du four

### Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

### Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

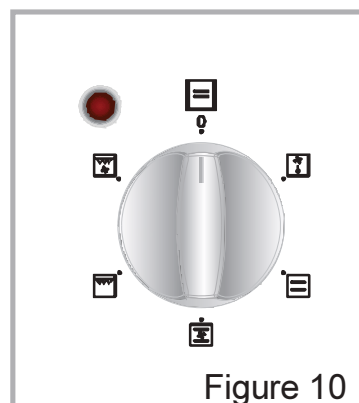


Figure 10

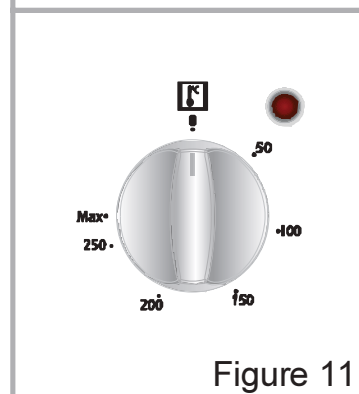


Figure 11

## Fonctions du four



### Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.



### Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



### Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



## Fonction du gril et du ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le gril. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)			SOLE-VOUTE			SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE			GRILL		
	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat. (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Mille-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Boulettes de viande grillée										200	4	10 - 15
<b>Aliment aqueux</b>	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette										200	3 - 4	15 - 25
Bifteck										200	4	15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

\* Utiliser le tournebroche....

Figure 12

## PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

### 5.1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

***Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.***

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

***Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules. Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé. Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.***

#### Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

Pour un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir enlevé préalablement tous les résidus alimentaires et tous les accessoires ( grille, lèche frite, récipient, etc.)

### 5. 2 Entretien

#### Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé.

**Débranchez le four** et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en plac

## **PARTIE 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT**

### **6.1 Avant de contacter le Service après vente**

#### **Si le four ne fonctionne pas :**

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmateur, celle-ci n'est peut être pas réglée.

#### **Si le four ne chauffe pas :**

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

#### **Si la lampe intérieure ne s'allume pas :**

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

#### **Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :**

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

#### **Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente**

### **6.2 Information relative au transport**

Si vous avez besoin de transporter le four, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

#### **Si vous n'avez pas l'emballage original :**

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four contre les éventuels coups.

## **ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES**

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages 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 collecte séparée.

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

Marque		<b>VESTEL</b>
Modèle		<b>EHA XA5</b>
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	30,4
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		104,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,5
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,83
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,75
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	58
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

#### Conseils en matière d'économie d'énergie

##### Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

<b>Marque</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Modèle</b>		<b>GKSC60X - GKESC60</b>
<b>Type de plaque de cuisson</b>		Électrique
<b>Nombre de zones de cuisson</b>		4
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 1</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 2</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 3</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 3</b>	cm	Ø 18,0
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 3</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 4</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 4</b>	cm	Ø 18,0
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 4</b>	Wh/kg	192,0
<b>Consommation énergétique de la plaque de cuisson</b>	Wh/kg	192,0
<b>Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2</b>		

#### **Conseils en matière d'économie d'énergie**

##### **Table de cuisson**

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

<b>Marque</b>		<b>VESTEL</b>
<b>Modèle</b>		GKSC ZKB60X
<b>Type de plaque de cuisson</b>		Électrique
<b>Nombre de zones de cuisson</b>		4
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 1</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 1</b>	cm	Ø 14,5
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 1</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 2</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 2</b>	cm	Ø 14,5
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 2</b>	Wh/kg	192,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 3</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 3</b>	cm	15,5 x 26,0
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 3</b>	Wh/kg	190,0
<b>Technologie de chauffage - zone de cuisson 4</b>		Radiant
<b>Taille - zone de cuisson 4</b>	cm	Ø 18,0
<b>Consommation énergétique - zone de cuisson 4</b>	Wh/kg	191,0
<b>Consommation énergétique de la plaque de cuisson</b>	Wh/kg	191,3
<b>Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2</b>		

#### **Conseils en matière d'économie d'énergie**

##### **Table de cuisson**

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

## Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



## Mise au rebut de l'appareil



Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les appareils non utilisables indépendamment des ordures ménagères, dans un point de collecte prévu par l'autorité locale / la municipalité, par exemple. Grâce à cette précaution, les appareils sont correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement évités.

Par conséquent, les appareils électriques sont marqués du symbole indicateur.

## Recyclage



Notre emballage est fabriqué à base de matériaux écologiques et recyclables :

l'emballage extérieur est fait à base de carton et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).

Les films et les sacs sont faits à base de polyéthylène (PE), et les bandes à base de polypropylène (PP).

Si vous disposez de suffisamment d'espace le permettant, nous vous recommandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.

Si vous devez retourner l'appareil aux fins de réparation ou le transporter vers un centre de dépôt, seul son emballage d'origine lui procure une protection optimale.

Si vous ne souhaitez plus conserver l'emballage, veuillez l'éliminer de façon écologique.