

Limpeza

Limpeza de los quemadores

Nettoyage des brûleurs

Netzen

19501102200

PUBLICIS KOUFRA 2040/1.95

CUISSON - AÉRATION - CONSERVATION - LAVAGE



Merloni Electroménager S.A.

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 70 000 000 F
RC THIONVILLE B 335 075 404 000 12 - APE 297 A
SIÈGE SOCIAL :
BOÎTE POSTALE 48 - 57101 THIONVILLE CEDEX
TÉL. 82.55.75.00 - TÉLÉCOPIE : 82.55.77.80

Conformément à nos conditions de vente, nous nous réservons la faculté de modifier nos modèles sans préavis ; et cette brochure ne peut être considérée comme un document contractuel.

In Übereinstimmung mit unseren allgemeinen Verkaufsbedingungen behalten wir uns das Recht vor, unsere Modelle ohne Vorankündigung zu ändern ; diese Broschüre kann nicht als Vertragsdokument betrachtet werden.

In conformity with our general conditions of sale, we reserve the right to modify our models without notice, and this booklet can in no way be considered as a binding document.

A Merloni Electrodomésticos SA reserva - se o direito de alterar as características dos modelos sem aviso prévio.

En conformidad con nuestras condiciones generales de venta, nuestra empresa se reserva el derecho de modificar sus modelos sin previo aviso. Este folleto no podrá ser considerado como un documento contractual.



Scholtès

T 495 G - T 495 GEA

**Mode d'emploi - Gebruiksaanwijzing - Instruction manual
Instruções de utilização - Modo de empleo**

**(FR) France - (BE) Belgique / België - (NL) Nederland - (CH) Suisse
(GB) Great Britain - (IE) Ireland - (PT) Portugal - (ES) España**

Ⓧ	Ⓧ	Sommaire	P. 3
Ⓧ	Ⓧ	Inhoud	Blz. 11
Ⓧ	Ⓧ	Table of contents .	P. 19
Ⓧ		Sumário	P. 27
Ⓧ		Indice	P. 35

Deux documents sont joints à la table de cuisson :

- le **mode d'emploi** pour l'usage quotidien de votre appareil. Ce fascicule vous permettra d'en découvrir tous les avantages et d'en profiter au maximum. Lisez-le attentivement avant d'utiliser votre table de cuisson et n'hésitez pas à y avoir recours aussi souvent que possible.
- la **notice technique** avec toutes les recommandations pour une installation conforme aux textes réglementaires.

Les **raccordements électriques et gaz** doivent être faits par un **technicien qualifié** qui seul peut appliquer la législation en vigueur.

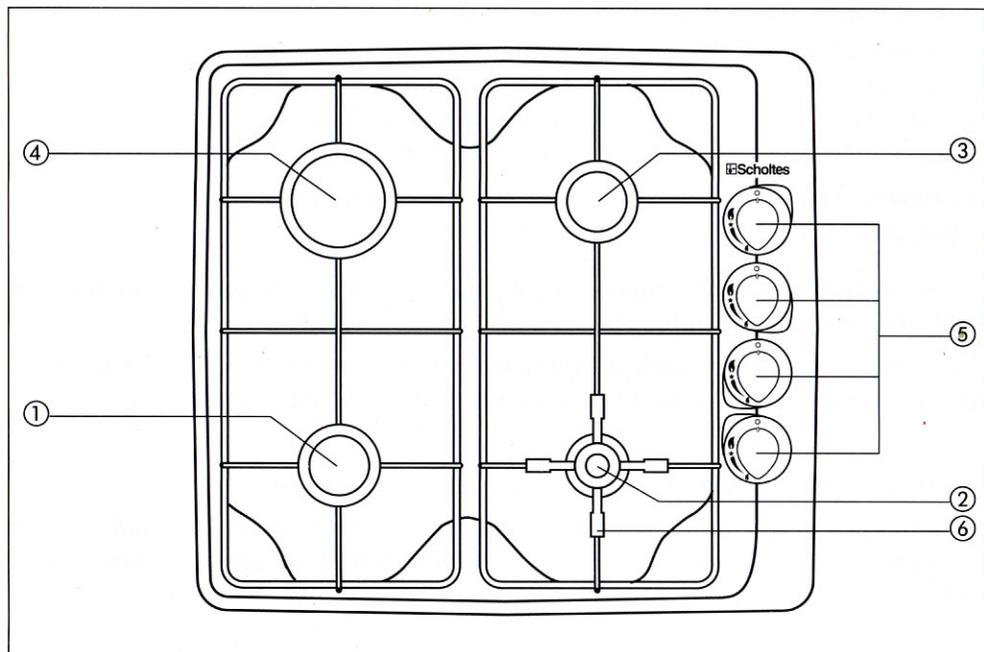
Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre plan de cuisson vous rende le meilleur service.

Ces deux documents sont à conserver par l'utilisateur

La notice technique comporte un tableau à compléter pour toute adaptation de l'appareil à un autre type de gaz : ceci permettant d'identifier sans ambiguïté l'état de l'appareil après modification.

La table de cuisson	4-7
• Description.....	4-5
• Utilisation et réglage des brûleurs "tous gaz"	6
• Allumage électrique des brûleurs	6
• Utilisation de la plaque électrique	7
Conseils d'utilisation	8-9
• Recommandations importantes.....	8
• Récipients à utiliser	9
Entretien	10
• Nettoyage des brûleurs	10
• Entretien de la plaque électrique	10
• Entretien de la table	10

La table de cuisson



T 495 G

Les modèles "tout gaz" comprennent :

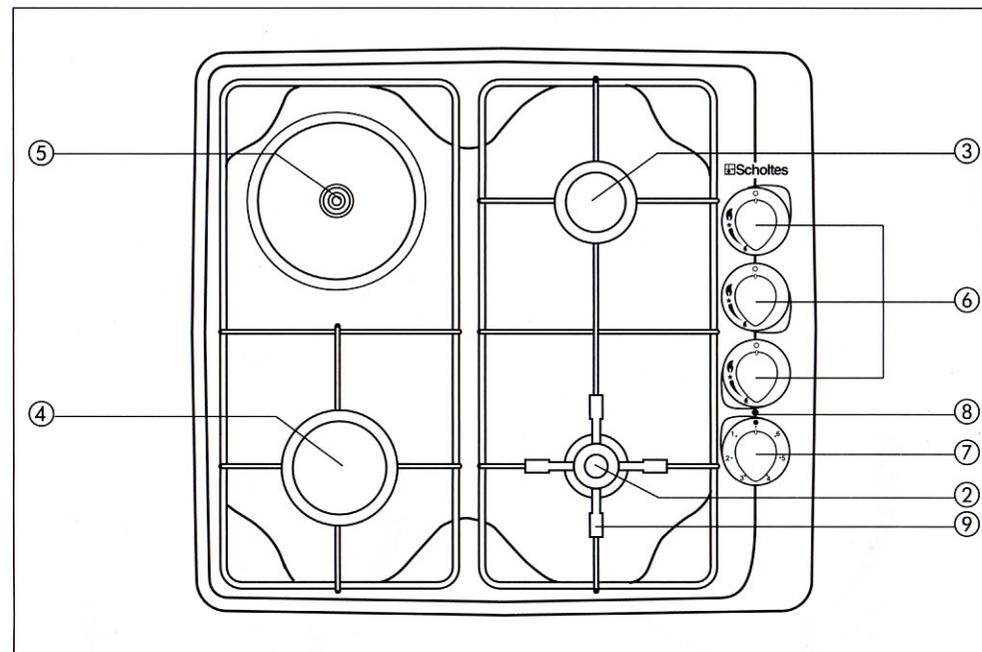
- ① - un brûleur semi-rapide 1,80 kW (1 550 mth/h)
- ② - un brûleur auxiliaire 1,00 kW (861 mth/h)
- ③ - un brûleur semi-rapide 1,80 kW (1 550 mth/h)
- ④ - un brûleur rapide 3,30 kW (2 841 mth/h) aux gaz **Famille 2** (gaz naturels)
2,97 kW (2 557 mth/h) aux gaz **Famille 1** et **Famille 3**
- ⑤ - les manettes de commande des brûleurs gaz
- ⑥ - un réducteur de grille pour le brûleur auxiliaire.

France : Famille 1 (G 130) - Familles 2 et 3

Belgique } Familles 2 et 3
Suisse }

La sérigraphie autour des manettes indique la correspondance commande-foyer.

La table de cuisson



T 495 GEA

Les modèles mixtes comprennent :

- ② - un brûleur auxiliaire 1,00 kW (861 mth/h)
- ③ - un brûleur semi-rapide 1,80 kW (1 550 mth/h)
- ④ - un brûleur rapide 3,30 kW (2 841 mth/h) aux gaz **Famille 2** (gaz naturels)
2,97 kW (2 557 mth/h) aux gaz **Famille 1** et **Famille 3**
- ⑤ - un foyer électrique 1,50 kW, Ø 145 mm
- ⑥ - les manettes de commande des brûleurs gaz
- ⑦ - la manette de commande du foyer électrique
- ⑧ - le voyant de mise sous tension du foyer électrique
- ⑨ - un réducteur de grille pour le brûleur auxiliaire.

France : Famille 1 (G 130) - Familles 2 et 3

Belgique } Familles 2 et 3
Suisse }

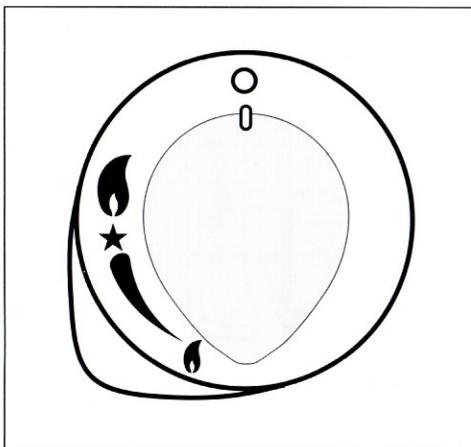
La sérigraphie autour des manettes indique la correspondance commande-foyer.

La table de cuisson

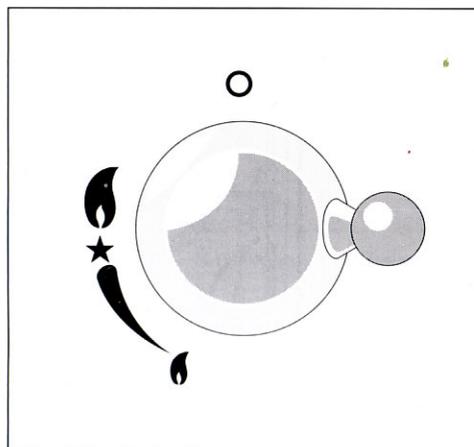
Réglage des brûleurs "tous gaz"

Le réglage s'effectue en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette de commande de façon à amener le repère de la manette face aux symboles :

- un point : fermé
- 🔥 une grande flamme : ouvert
- 🔥 une petite flamme : débit réduit



Manette classique



Manette Tradition

Allumage des brûleurs

L'allumage des brûleurs de votre table est "à une main". Il suffit d'appuyer tout en tournant la manette de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : une émission d'étincelles entraîne l'allumage du brûleur. Dès que le brûleur est allumé, relâchez la pression, les étincelles s'arrêtent.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de réallumer pendant au moins une minute.

Nota : en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en mettant la manette sur grande flamme.

La table de cuisson

Utilisation des plaques rapides à protecteur incorporé

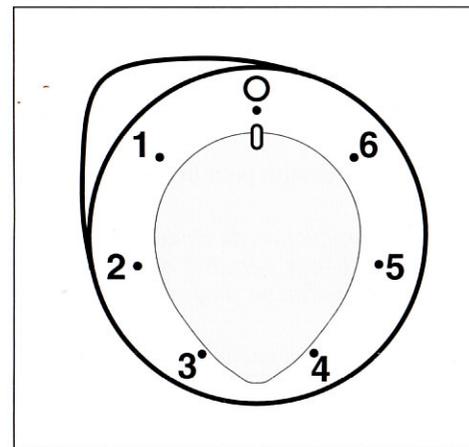
La plaque chauffe constamment et un protecteur évite la surchauffe en cas d'une trop longue ou d'une mauvaise utilisation (casserole vide, déformée...).

Avec la plaque à protecteur, il est préférable d'utiliser immédiatement la position maximum (6) pour obtenir une montée en température presque immédiate. Lorsque la plaque commence à chauffer, vous pouvez alors placer la manette sur des positions inférieures.

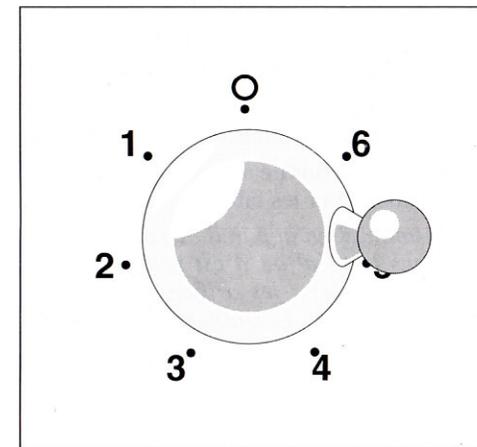
La plaque continue à chauffer environ 10 minutes après la coupure du courant : vous avez donc intérêt à le couper avant la fin de la cuisson. Les plaques à protecteur assurent une montée en température très rapide en position maximum (6).

La manette de commande de la plaque rapide à protecteur incorporé est graduée de 1 à 6. Voici comment la régler :

1 mijotage - 2 doux - 3 moyen - 4 fort - 5 vif - 6 rapide.



Manette classique



Manette Tradition

Récipients à utiliser

Pour votre plaque électrique, l'utilisation de casseroles et récipients à **fond épais et très plat** est recommandée. Leur **diamètre** doit être au moins égal à celui de la plaque employée : ceci assure une importante économie d'énergie et des temps de cuisson plus courts.

Il est également préférable de placer un **couvercle** sur ces récipients.

Conseils d'utilisation

Recommandations importantes

La table de cuisson doit-être exclusivement destinée à l'usage domestique pour lequel elle a été conçue. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est dangereuse.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
 - l'appareil doit être installé à l'intérieur et ne pas être exposé aux agents atmosphériques ;
 - **n'utilisez jamais** l'appareil avec les pieds nus ;
 - **ne tirez pas le cordon d'alimentation** : pour le débrancher, enlevez la fiche de la prise de courant ;
 - **ne laissez pas les enfants** utiliser l'appareil sans surveillance.
- Les éléments de votre plan de cuisson fonctionneront à leur maximum de rendement s'ils sont entretenus dans un **état de propreté parfaite**.
- **Ne pas ranger de produits d'entretien inflammables dans le meuble situé sous la table.**
- Quand l'appareil n'est pas en service, **fermez le robinet d'arrêt** général commandant l'appareil ou le robinet de la bouteille dans le cas du butane.
- Veillez à une **bonne aération de la pièce** : le débit d'air nécessaire pour la combustion est de 20 m³/h pour les tables à 3 ou 4 brûleurs.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- **Débranchez** l'appareil et fermez le robinet gaz avant toute opération d'entretien ou d'inutilisation prolongée.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, débranchez l'appareil, **n'essayez pas de le réparer**, et faites appel à une station technique agréée.

FR France, **CH** Suisse : la table est réglée en usine pour le gaz naturel G 20 (20 mbar).

Si l'appareil est modifié pour l'adapter à un autre type de gaz, faites porter les indications de changement de gaz avec la date et les références de l'organisme qui a procédé à la modification afin d'être en conformité avec les textes réglementaires. Un tableau est prévu à cet effet **dans la notice d'installation. Deux étiquettes** - situées dans le sachet des injecteurs - comporte les spécifications des injecteurs du nouveau gaz ; ne pas oublier de les coller sur la table et dans la notice d'installation (page 13).

BE Belgique : la table est réglée en usine pour le gaz naturel G 20 (20 mbar), avec immobilisation des vis by-pass. Pour adapter la table au G 30 (13+), adressez-vous à un technicien qualifié qui seul peut assurer en toute sécurité la législation en vigueur.

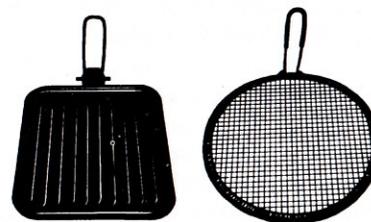
Conseils d'utilisation

Récipients à utiliser

- **Les grilles support casseroles** des tables de cuisson tout gaz ou mixtes **ne sont pas prévues** pour l'utilisation de **récipients à base concave ou convexe**.
- Tous les brûleurs - rapide, semi-rapide ou auxiliaire - peuvent recevoir des récipients d'un diamètre minimum de 120 mm.

Nous vous conseillons cependant d'utiliser toujours un **brûleur approprié à la dimension des récipients** de façon que les flammes ne débordent pas sur le pourtour des casseroles : c'est uniquement les fonds qu'elles doivent chauffer.

- **Ne déposez pas de casseroles instables ou déformées** sur les brûleurs et sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position "O" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Dès qu'un liquide bout dans une des casseroles, une allure de chauffe réduite suffit et évite ainsi les débordements.

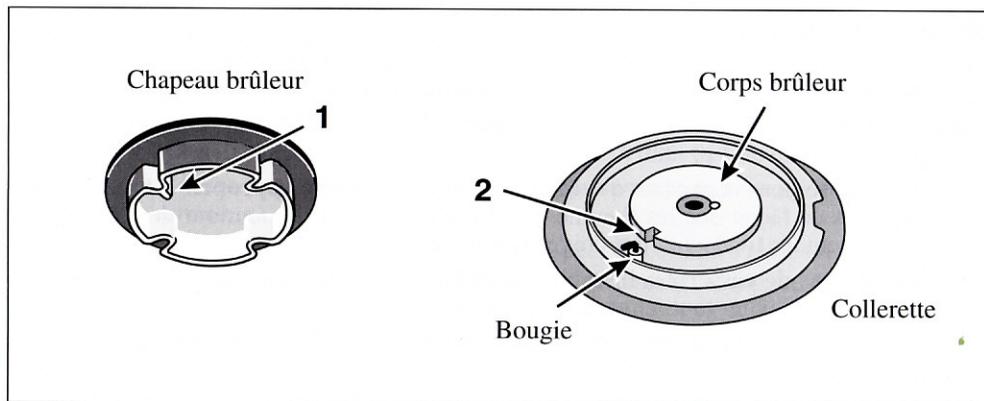


IMPORTANT

N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain ou de grilloirs à viande en acier inoxydable sur les foyers gaz.

Entretien

Nettoyage des brûleurs



Les **chapeaux de brûleur** en fonte émaillée vitrifiée se nettoient avec une éponge humide ou de l'eau légèrement savonneuse. Si les orifices de brûleur sont obstrués, vous pouvez les nettoyer à l'aide d'une brosse dure. Bien sécher les chapeaux de brûleur avant de les remettre en place.

La **bougie** doit être maintenue en parfait état de propreté et ne pas subir de choc violent lors du nettoyage.

Les chapeaux de brûleur sont simplement emboîtés sur le corps du brûleur : au moment du remontage, faites coïncider l'embossage (1) du chapeau de brûleur avec l'encoche (2) du corps de brûleur.

Entretien de la plaque électrique

Après usage, il convient de graisser légèrement la surface de la plaque et en tout cas, de toujours la préserver de l'humidité. Si malgré toutes les précautions prises, la surface de la plaque présentait des traces d'oxydation en raison d'une inutilisation prolongée, il conviendrait de faire disparaître celles-ci en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, sans omettre de la graisser superficiellement après remise en bon état de présentation.

Nettoyage de la table de cuisson

Opérez de préférence quand l'appareil est froid.

Le nettoyage de la table en acier inoxydable doit se faire avec un produit d'entretien destiné aux glaces, cuivres ou chromes ou encore spécial pour inox. Frottez toujours dans le sens des stries du métal, de façon à obtenir un poli impeccable. N'utilisez pas d'abrasifs, même doux, ils peuvent provoquer des rayures sur le métal.

Si le modèle que vous avez choisi a une table de travail émaillée, son nettoyage sera d'autant plus facile que cet émail parfaitement lisse accroche peu les graisses. Vous pouvez donc la nettoyer sans difficulté avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Les grilles support-casserolles en acier émaillé se nettoient aussi facilement que la vaisselle courante. Elles résistent à tous les détergents et peuvent être placées éventuellement dans un lave-vaisselle.