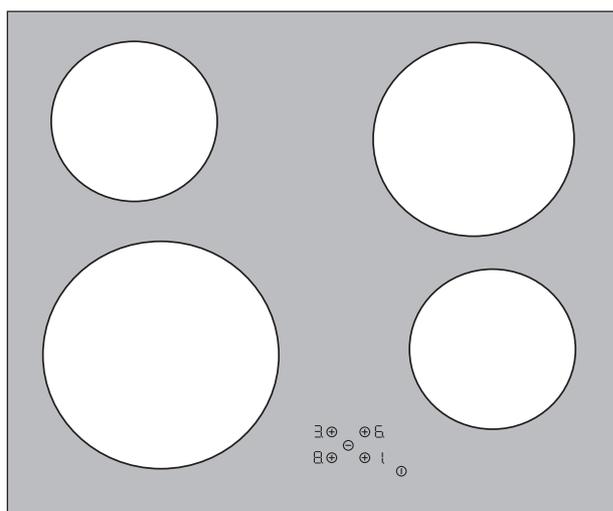


Table de cuisson  
vitrocéramique

**CVH 261 N**





## Chère cliente, cher client,

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Veillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :



Consignes de sécurité

**Avertissement** : conseils pour votre sécurité personnelle.

**Avertissement !** Pour éviter d'endommager l'appareil



Conseils généraux et pratiques



Informations environnementales

# Sommaire

<b>Notice d'utilisation</b> .....	5
<b>Sécurité</b> .....	5
<b>Description de l'appareil</b> .....	6
Equipement du plan de cuisson .....	6
Bandeau de commande .....	6
Touche sensitive "Touch Control" .....	7
Voyants .....	7
Indicateur de chaleur résiduelle .....	7
<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	8
Mettre l'appareil sous/hors tension .....	8
Sélectionner une zone de cuisson .....	8
Sélectionner le niveau de cuisson .....	8
Utilisation de la sécurité enfants .....	9
Activation de la sécurité enfants .....	9
Désactiver la sécurité enfants .....	9
Brider la sécurité enfants .....	9
Désactivation de sécurité .....	10
<b>Conseils de cuisson</b> .....	11
Plats de cuisson .....	11
Economie d'énergie .....	11
Exemples d'utilisation pour la cuisson .....	12
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	13
<b>Que faire si ...</b> .....	14
<b>Protection de l'environnement</b> .....	15
<b>Instructions d'installation</b> .....	16
<b>Montage</b> .....	17
<b>Conditions de garantie</b> .....	19
Plaque signalétique .....	19

# Notice d'utilisation

## Sécurité

 Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

 Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
- directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
- directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

## Utilisation réglementaire

- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.

## Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.

## Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

## Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.

- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

## Précautions de nettoyage

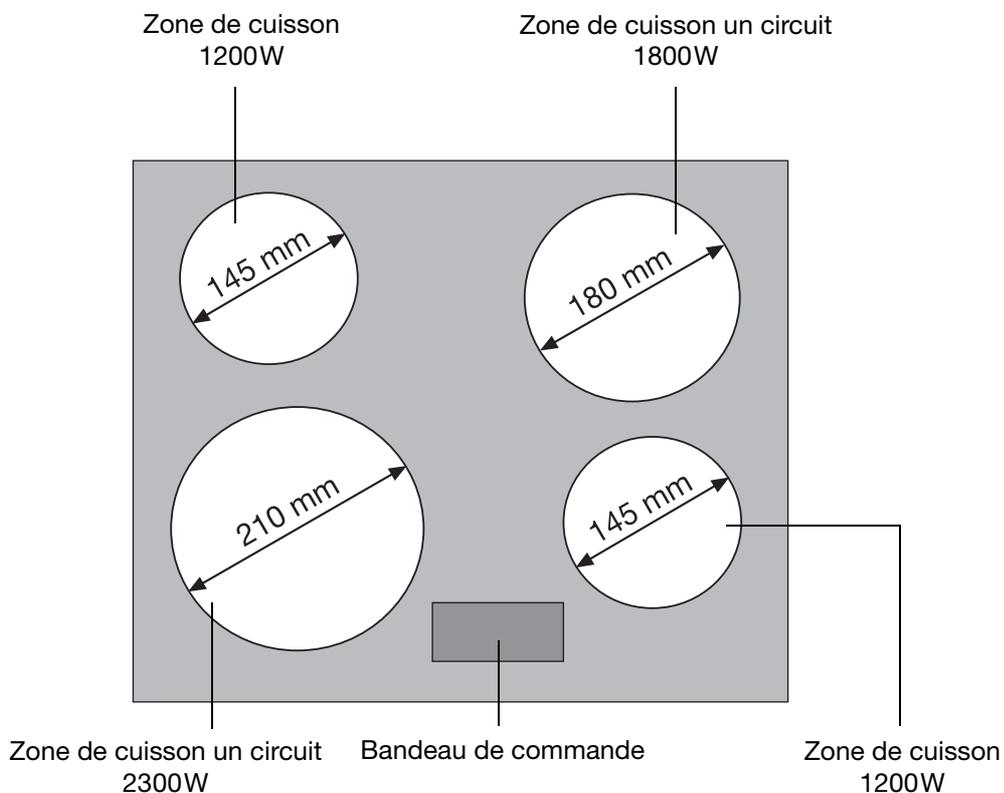
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

## Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramique en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fond abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.

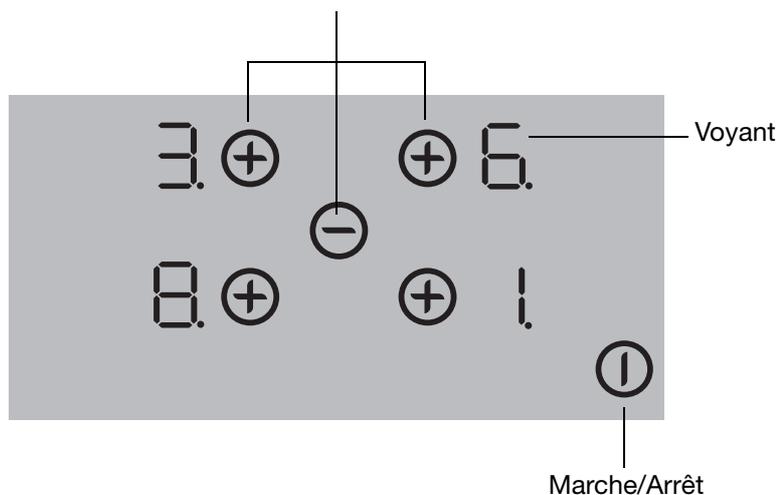
# Description de l'appareil

## Equipement du plan de cuisson



## Bandeau de commande

Sélection des zones et du niveau de cuisson



## Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensibles Touch Control permettent de manipuler l'appareil. Appuyez sur les touches sensibles pour activer les fonctions, les voyants confirment l'activation d'une fonction.

	Touche sensitive	Fonction
ⓘ	Marche / Arrêt	Mettre l'appareil sous/hors tension
⊕	Augmenter les paramètres	Sélectionner une zone de cuisson Augmenter le niveau de cuisson
⊖	Diminuer les paramètres	Diminuer le niveau de cuisson

## Voyants

	Voyant	Description
⓪		La zone de cuisson est désactivée
Ⓛ - 9	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
Er	Erreur	Présence d'un dysfonctionnement
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
L	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée

## Indicateur de chaleur résiduelle



**Avertissement !** Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle **H** .



La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

# Utilisation de l'appareil

## Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Voyant
Activer	Toucher  pendant 2 secondes	 / le point décimal clignote
Désactiver	Toucher  pendant une seconde	 / aucun

## Sélectionner une zone de cuisson

	Bandeau de commande	Voyant
Sélection	Effleurez 	 Le point décimal s'allume.

 Le point décimal s'affiche sur la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque la zone de cuisson

est sélectionnée, il faut ensuite choisir un niveau de cuisson dans les 6 secondes qui suivent, si non il faut la resélectionner.

## Sélectionner le niveau de cuisson

 Lorsque vous avez sélectionné la zone de cuisson, relâcher brièvement la touche sensitive .

	Bandeau de commande	Voyant
Augmenter	Appuyez sur 	 jusqu'à 
Diminuer	Appuyez sur 	 jusqu'à 
Désactiver	Appuyez simultanément sur  et 	

 S'il ne se passe rien dans les 6 secondes suivantes, la sélection est annulée et le point décimal s'éteint. Choisissez de nouveau la zone de cuisson souhaitée et sélectionnez un niveau de cuisson.

# Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

## Activation de la sécurité enfants

Phase	Bandeau de commande	Voyant
1.	① Mettre l'appareil sous tension (sans sélectionner un niveau de cuisson)	 /  (si chaud)
2.	Effleurez simultanément  de la zone de cuisson avant droite et 	4 fois  ou  les points décimaux clignotent
3.	Effleurez simultanément  de la zone de cuisson avant droite et	

L'appareil est hors tension.

## Désactiver la sécurité enfants

Phase	Bandeau de commande	Voyant
1.	① Mettre l'appareil sous tension	 /  (si chaud)
2.	Effleurez simultanément  de la zone de cuisson avant droite et 	4 fois  ou  les points décimaux clignotent
3.	Effleurez 	

L'appareil est hors tension.

## Briquer la sécurité enfants

Cela permet de désactiver la sécurité enfants pendant une seule cuisson, elle reste active par la suite.

Phase	Bandeau de commande	Voyant
1.	① Mettre l'appareil sous tension	 /  (si chaud)
2.	Effleurez simultanément  de la zone de cuisson avant droite et 	4 fois  les points décimaux clignotent

Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil.

# Désactivation de sécurité

## Table de cuisson

- Si, lorsque l'appareil est tension, vous ne sélectionnez pas un niveau de cuisson d'une zone de cuisson dans les 10 secondes env. qui suivent, l'appareil se met automatiquement hors tension.
- Si vous appuyez sur une ou plusieurs touches sensibles pendant plus d'env. 10 secondes, la table de cuisson se met automatiquement hors tension. En cas de chaleur résiduelle, **Er03** clignote ou passe sur **H**.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se met automatiquement hors tension au bout d'env. 10 secondes.

## Bandeau de commande



En cas d'humidité (par ex. un linge mouillé) ou de débordement d'un liquide sur le bandeau de commande, toutes les zones de cuisson sont automatiquement désactivées.

## Zones de cuisson

- Si l'une des zones de cuisson reste activée et si le niveau de cuisson n'est pas modifié, elle se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. **H** s'affiche.

Niveau de cuisson	Désactivation au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

# Conseils de cuisson



## Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

## Plats de cuisson

- Le type de fond des plats de cuisson détermine ou non leur bonne qualité. Le fond doit être aussi plat et épais que possible.
- Les plats de cuisson avec fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les plaques en vitrocéramique difficilement nettoyables ou même impossibles à enlever.

## Economie d'énergie



Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.



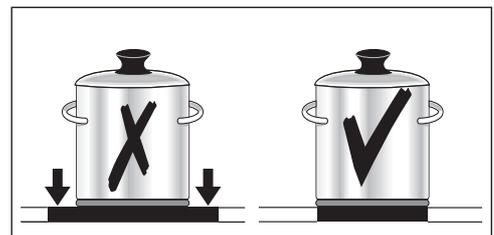
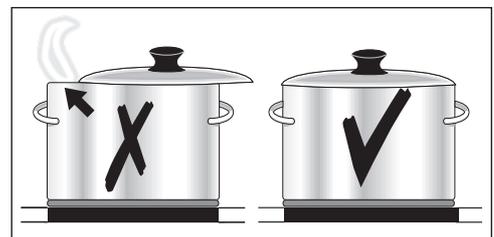
Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.



Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle.



Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.



# Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		Chaleur restante, en position		
1	<b>Conserver au chaud :</b>	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	<b>Faire fondre</b>	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	<b>Conserver</b>	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	<b>Faire gonfler</b>	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	<b>Cuire à l'étuvée</b> <b>Cuire à la vapeur</b>	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	<b>Cuire à l'eau</b>	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	<b>Faire cuire à feu doux</b>	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	<b>Faire cuire à température élevée</b>	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	<b>Porter à ébullition</b> <b>Faire revenir</b> <b>Faire frire</b>	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

# Nettoyage et entretien

 **Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.  
Laissez refroidir l'appareil.

 **Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

 **Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

## Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

## Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Type de salissure	enlevez		
	immédiatement	lorsque l'appareil a refroidi	avec
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

\*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

 Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

 Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

## Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée	Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes après la mise sous tension (le point décimal s'allume).
Il est impossible de sélectionner une zone de cuisson / L'appareil ne réagit pas aux commandes du bandeau de commande	Il s'est écoulé plus de 10 secondes depuis la mise sous tension de l'appareil	Remettez de nouveau l'appareil sous tension. Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes après la mise sous tension
	La sécurité enfants est activée 	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre « Sécurité enfants »)
	Les touches sensibles sont partiellement recouvertes avec un chiffon humide ou par un liquide	Enlevez le chiffon ou le liquide
	Le dispositif de sécurité de mise hors tension s'est enclenché	Remettez de nouveau l'appareil sous tension
Le voyant de chaleur résiduelle ne fonctionne pas.	La zone de cuisson n'est activée que depuis peu et elle n'est pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
	Il n'y a plus de courant	Attendez la fin de la panne de courant. Mettez l'appareil sous tension. La chaleur résiduelle n'est pas indiquée.
<i>Er03</i> s'affiche	Vous avez simultanément appuyé sur plusieurs touches sensibles	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois
<i>Er21</i> s'affiche	Activation de la mise hors tension de sécurité en raison d'une surchauffe	Laissez refroidir l'appareil. Enlevez les plats de cuisson
<i>Er25</i> s'affiche (pendant 10 secondes seulement)	L'appareil n'est pas correctement branché	Débranchez l'appareil et faites-le brancher correctement

 Pour tout autre code d'erreur, débranchez l'appareil pendant quelques secondes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente et indiquez le code d'erreur.

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**

 **Avertissement !** Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

 En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

# Protection de l'environnement



## **Elimination du matériel d'emballage**

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.



## **Appareils usagés**

Eliminez votre appareil usagé conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.

# Instructions d'installation

## Sécurité

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

**Seuls des tiroirs pourvus d'un fond de protection peuvent être installés directement sous l'appareil.**

Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

N'utilisez pas de masse d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.

Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.



### Avertissement!

Danger de blessure due au courant électrique.

- La borne de raccordement est sous tension.
- Isolez la borne de raccordement au secteur.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Respectez les règles de sécurité électrotechniques.
- Assurez vous lors de l'installation qu'il n'y ait pas de possibilité de contact.
- Le raccordement électrique relève de la compétence d'un électricien.



### ATTENTION!

Le courant électrique peut provoquer des dommages.

Des raccordements mal ajustés ou incorrects peuvent provoquer une surchauffe de la borne.

- Installez correctement les jonctions par serrage.
- Délestez le câble.

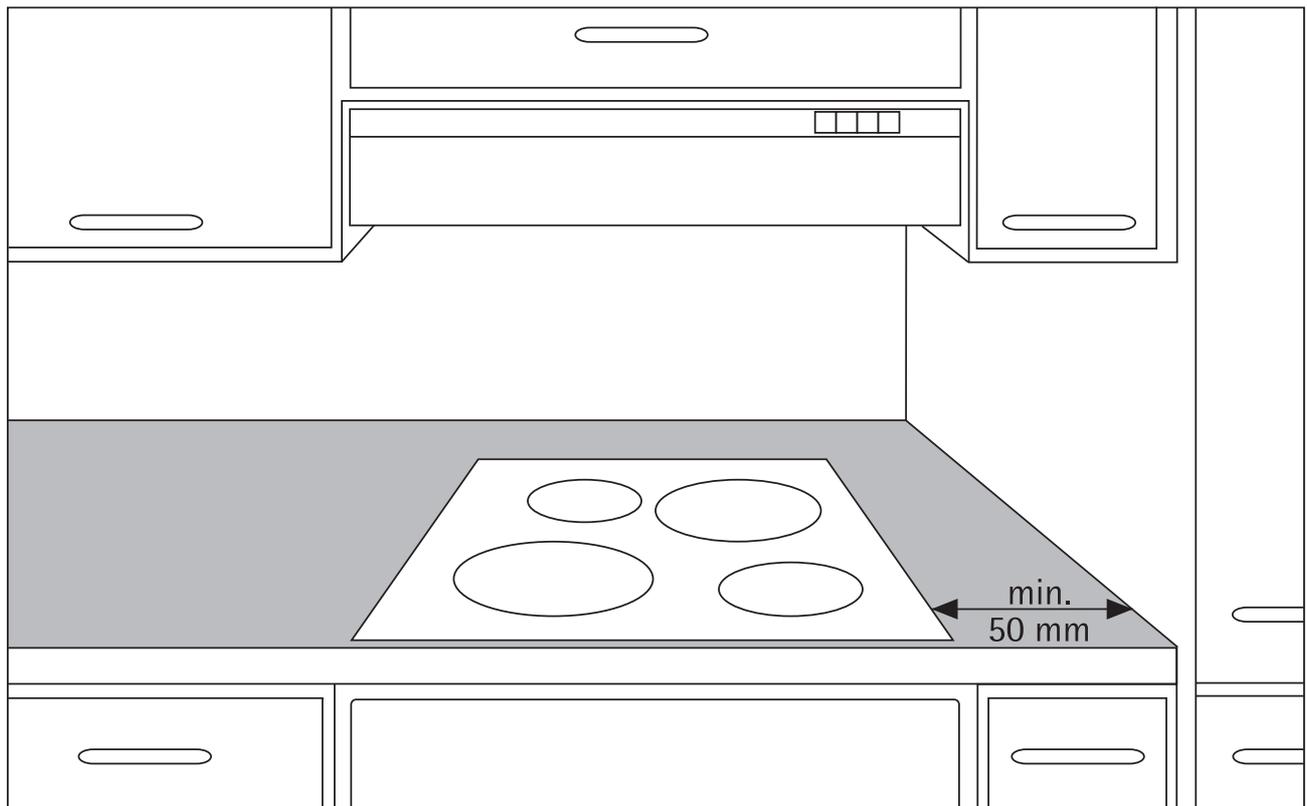
Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

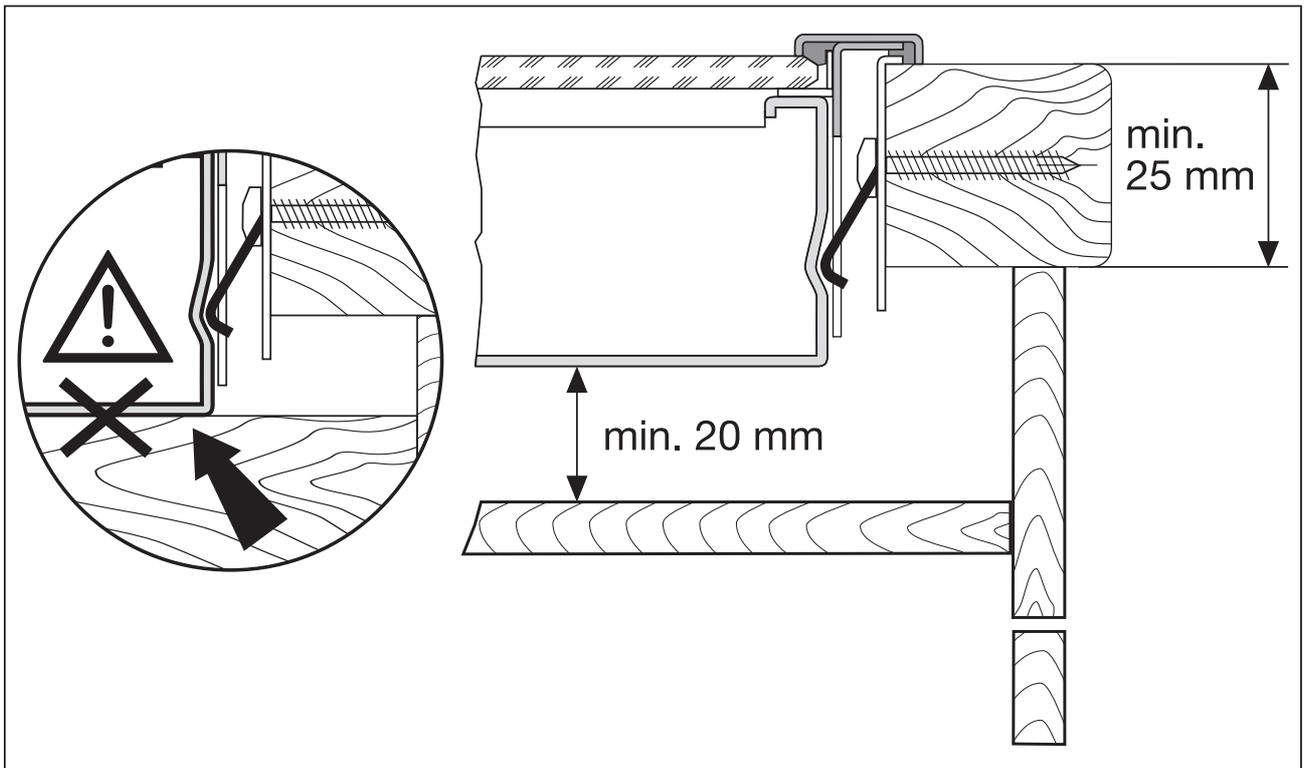
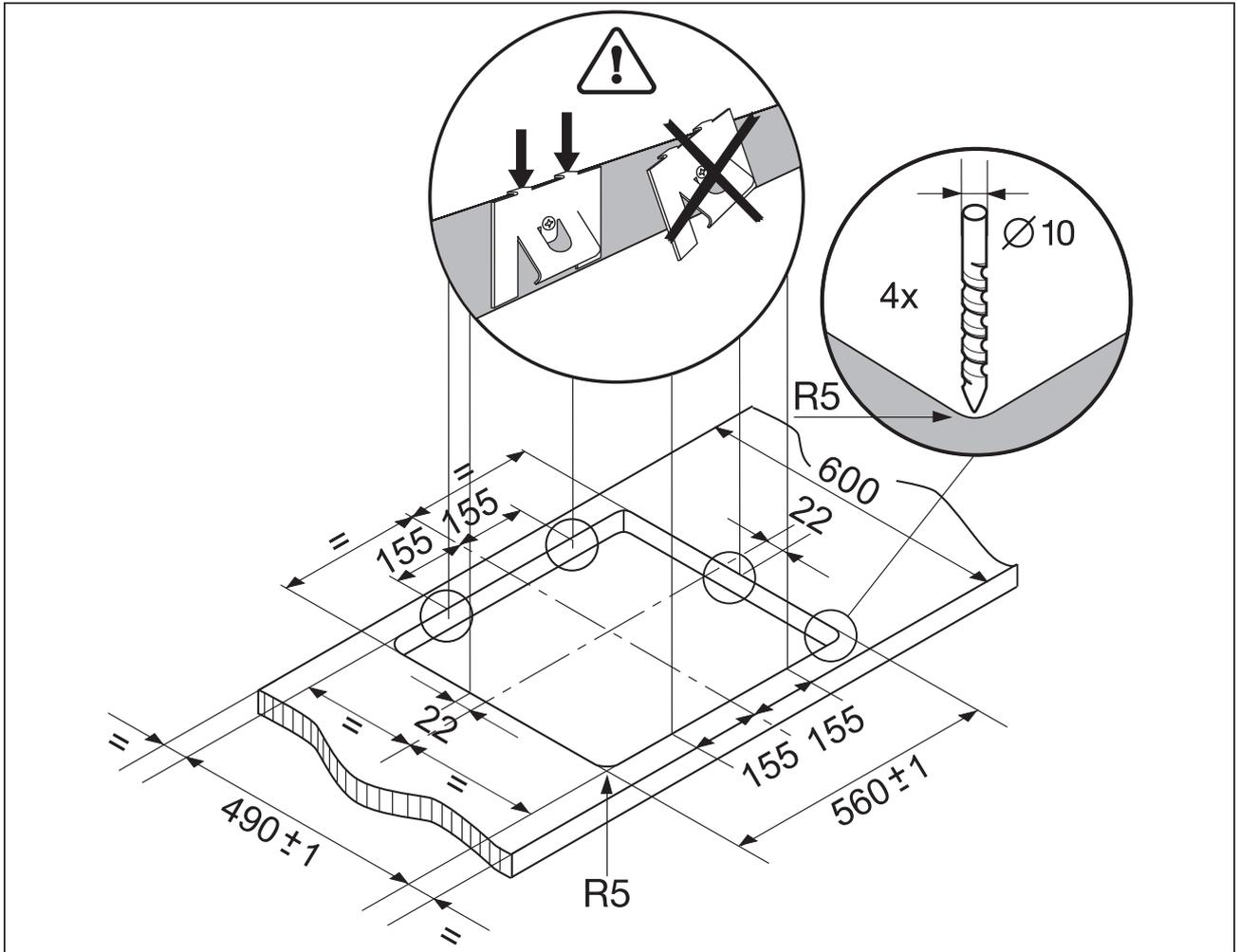
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

## Dimensions de l'appareil

Largeur	570 mm
Profondeur	500 mm
Hauteur	47 mm

# Montage





# Conditions de garantie

## GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

## Plaque signalétique

Modell	CVH 261 N	Prod.Nr.	949591540
Typ	PE E20 19	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....		6,5 kW

**FAURE**   









