CEC 476W

SOMMAIRE

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié et selon les normes en vigueur.

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	**2**
Description de l'appareil	**5**
Utilisation de votre cuisinière	**6**
Conseils d'utilisation	**15**
Entretien et nettoyage	**16**
En cas d'anomalie de fonctionnement	**18**
Conditions de garantie	**19**

A l'attention de l'installateur

Service Après Vente	**19**
Caractéristiques techniques	**21**
Consignes de sécurité	**22**
Installation	**23**
Remplacement de la lampe du four	**25**

Comment lire votre notice d'utilisation ?
Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

⚠ Instructions de sécurité

☞ Description d'opérations étape par étape

i Conseils et recommandations

Informations liées à la protection de l'environnement

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant .
Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, faites chauffer le four à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication :

- Levez le couvercle ,
- Enlevez le(s) accessoire(s) du four,
- Enlevez les éventuels autocollants étiquettes publicitaires, pellicule de protection des enjoliveurs,
- Chauffez le four en positionnant la commande four sur le repère "250" pendant 45 minutes environ.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

Prenez également la précaution de nettoyer le(s) accessoire(s) du four avec un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.

- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la cuisinière ou coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de fritures dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets,...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou logement (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**

- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt ».
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, mettez les manettes sur la position " arrêt " et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position « arrêt ») et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le remplacement ne doit être effectué que par un tehnicien qualifié.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention.
Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas de mauvaise utilisation et de non respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♲ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

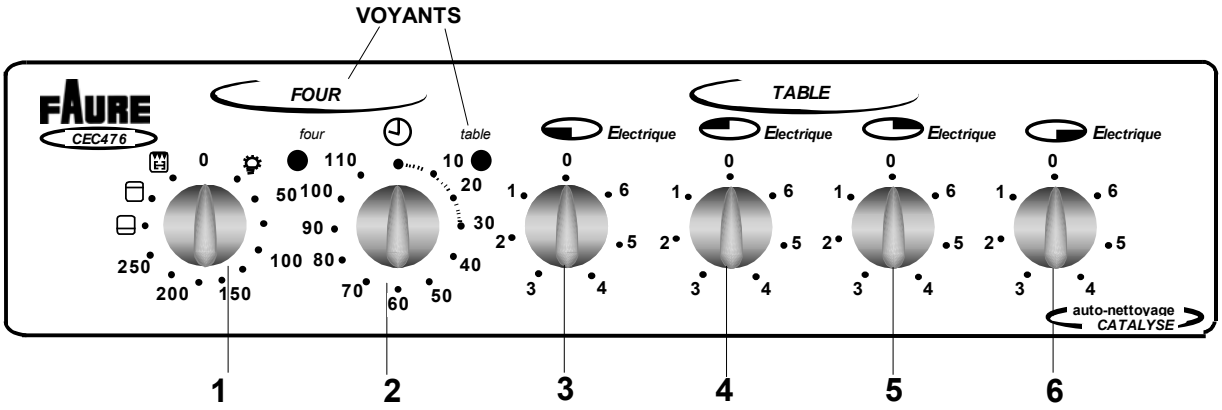
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

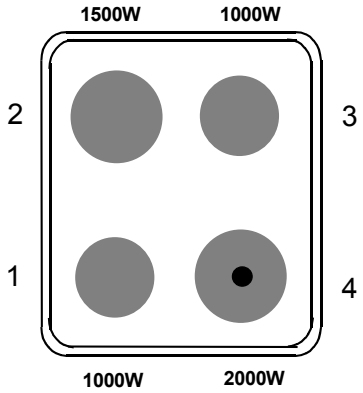
Le bandeau de commande

Modèle : CEC 476W



1. Thermostat.
2. Minuteur sonore.
3. Manette de commande plaque avant gauche.
4. Manette de commande plaque arrière gauche.
5. Manette de commande plaque arrière droit.
6. Manette de commande plaque avant droit.

La table de cuisson



1. Plaque électrique Ø 145
2. Plaque électrique Ø 180
3. Plaque électrique Ø 145
4. Plaque électrique Ø 180

UTILISATION DE VOTRE CUISINIERE

1. Four électrique

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Mise en service

⚠ **Avant la première utilisation de votre four faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

☞ **Comment procéder ?**

1. Levez le couvercle .
2. Enlevez le(s) accessoire(s) du four.
3. Retirez les éventuels autocollants, étiquettes publicitaires, pellicule de protection des enjoliveurs.
4. Chauffez le four en positionnant le thermostat du four sur le repère "250" pendant 45 minutes environ.

⚠ **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloignez les jeunes enfants.**

⚠ **Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle de la cuisinière doit être relevé afin d'éviter toute surchauffe.**

Le four électrique est équipé de 3 résistances :

- 2 résistances (voûte et sole) pour les cuissons au four qui s'effectuent porte fermée (patisseries, rôtis, etc.)
- 1 résistance de gril placée au centre de la voûte pour cuissons au gril effectuées porte entrouverte (grillades, gratins, etc).

Utilisation

Le four peut être utilisé en cuisson traditionnelle ou en gril. Ces deux modes ne peuvent être utilisés simultanément.

Thermostat (fig. 1)

Il permet de choisir la température de cuisson la plus appropriée et de mettre en fonctionnement, séparément, les éléments chauffants.

0 Position arrêt

Allumage lampe four

50-250 Champs de réglage température

Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)

Position gril

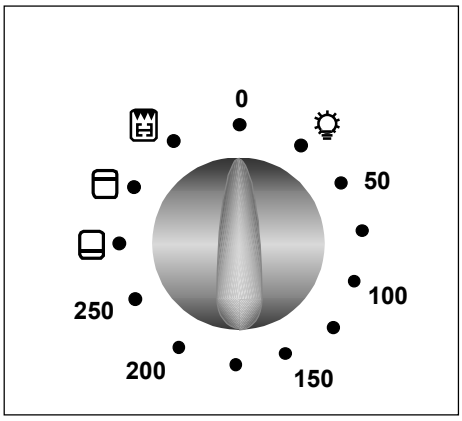


fig. 1

Pour choisir la température vous devez tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et placer en face du repère la position désirée, comprise entre 50ºC et 250ºC.
La température sera maintenue constante par le thermostat.
Si vous désirez utiliser l'élément chauffant inférieur ou supérieur tournez le thermostat de façon à mettre en face du repère les symboles ou .
Dans ces conditions la température sera 215ºC pour la position ainsi que pour la position .

Utilisation du gril

⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du gril se fait avec la porte entrouverte avec le déflecteur « A » mis en place (fig. 2). Évitez le contact avec les éléments chauffants se trouvant dans le four.**

⚠ **Pendant et après le fonctionnement du gril, le déflecteur est chaud.**

La position gril s'emploie pour griller les pièces de viande (côte de bœuf, côtes de porc, ...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc...).
Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser la lèchefrite dans un gradin inférieur pour récupérer les jus et les graisses.

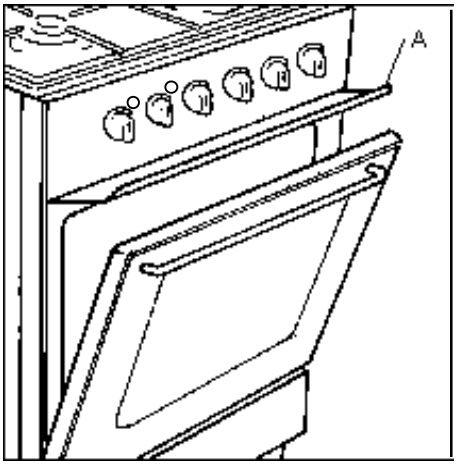


fig. 2

Pour éteindre les éléments chauffants
Tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt "0".

2. La cuisson au four

Cuisson traditionnelle
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants (fig. 3). Elle convient à toutes les cuissons.
Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?
Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines,…

1) Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson .
- 8 minutes environ pour les positions 50ºC à 150ºC
- 15 minutes environ pour les positions 175ºC à 250ºC

2) Enfournez votre plat.

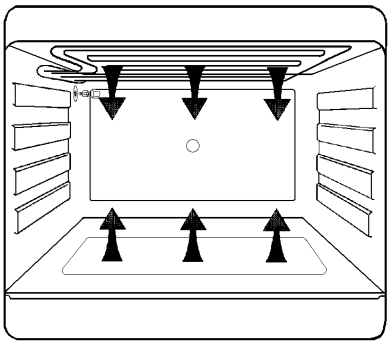


fig. 3

Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur (sole) (fig. 4). Cette position du thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.
Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

1) Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur la position 10 minutes environ.
2) Enfournez votre plat.

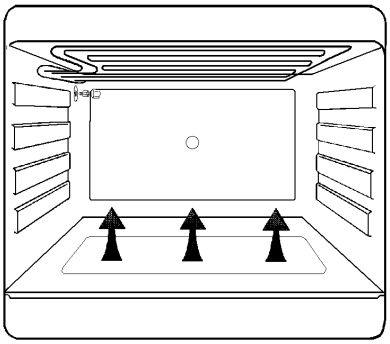


fig. 4

Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur (voûte) chauffe (fig. 5). Cette position du thermostat convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.
Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Comment procéder ?
1. Enfournez votre plat au gradin 3.
2. Positionnez le thermostat sur la position .

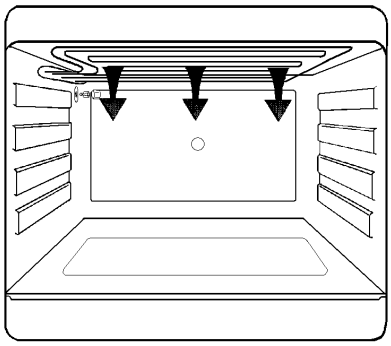


fig. 5

Cuissons au gril

La cuisson se fait par rayonnement. Les élément de voûte et de gril chauffent. Ce mode de cuisson sert à griller les pièces de viandes (côtes de boeuf, côtes de porc, etc..) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déja cuits de préférence (gratins de pâtes).

⚠ **Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Eloignez les jeunes enfants.**

⚠ **Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance porte du four entrouverte avec le déflecteur.**

⚠ **Pendant et après le fonctionnement du gril, le déflecteur est chaud.**

Les grillades

- Préparez la pièce à griller.
- Placez-la directement sur la grille support de plat.
- **Installez le déflecteur (fig. 2).**
- Positionnez la commande four/gril sur la position ⊟.
- Glissez la lèchefrite au gradin 1
- Glissez la grille support de plat au gradin 2 ou 3 suivant l'épaisseur de la pièce à griller (fig. 6).
- Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses,petits poissons…)
- Préférez le gradin 2 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
- Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- Faites griller la deuxième face.
- Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

- **Installez le déflecteur (fig. 2).**
- Positionnez le thermostat sur la position ⊟.
- Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 2 ou 3 (fig. 7).
- Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

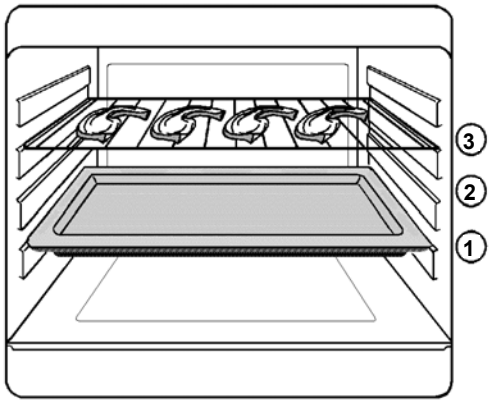


fig. 6

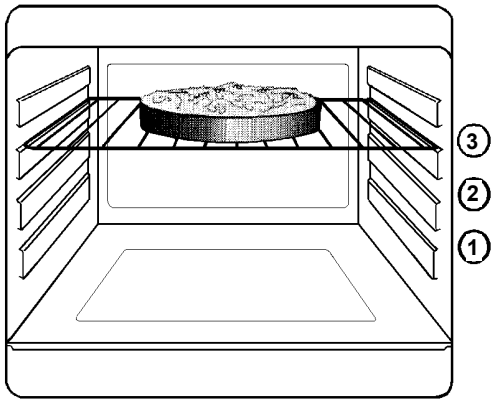


fig. 7

Cuisson au tournebroche

⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait avec la porte entrouverte avec le déflecteur « A » mis en place et sous votre surveillance.**
La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisson.

☞ **Comment utiliser le tournebroche ?**

- Ouvrez la porte du four et mettez le déflecteur « A » en place (fig. 8).
- Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
- Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
- Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
- Placez la poignée.
- Positionnez le support de broche dans l'orifice situé sur l'encadrement supérieur avant du four (fig. 9).
- Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement du moteur (orifice central situé au fond du four) et posez-la sur le support de broche.
- Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.

- Retirez la poignée.
- Mettez le thermostat sur la position ⊞.
- Vérifiez que la broche tourne.
- Pour sortir la pièce rôtie, remettez le thermostat sur la position arrêt « 0 ».
- Positionnez la poignée.
- Tirez doucement et sortez simultanément du four la lèchefrite et la broche.
- Retirez le crochet en utilisant un gant thermique.

⚠ **Pendant et après le fonctionnement du gril, le déflecteur est chaud.**

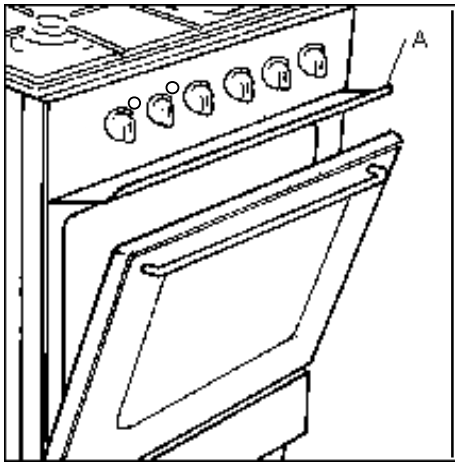


fig. 8

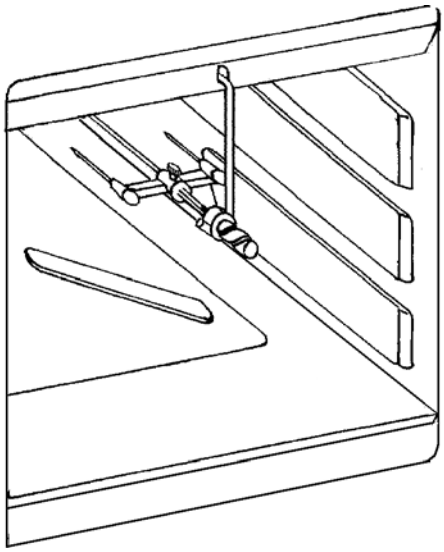


fig. 9

Lampe de four

Elle s'allume dès que l'on tourne le thermostat et elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de cuisson.

Voyant de régulation de température du four

Il s'éteint lorsque le four atteint la température sélectionnée et il se rallume chaque fois que le thermostat intervient pour stabiliser la température.

Minuteur sonore

Il permet de choisir une durée de cuisson .

Tourner la manette (sens horaire) jusqu'à la position maxi, puis la ramener sur la position correspondant à la durée voulue pour la préparation (fig.10).

La durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit. Ramenez le thermostat sur la position « arrêt ».

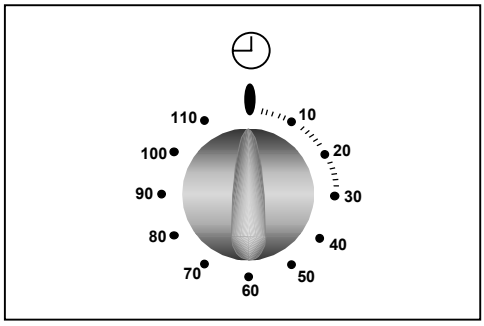


fig. 10

Logement de rangement

Le logement doit être utilisé pour y placer les accessoires de la cuisinière qui ne sont pas utilisés .
Pour ouvrir ce logement, soulevez d'abord l'abattant et tournez-le ensuite vers le bas.

Important: N'utilisez jamais ce logement pour y placer des matières inflammables.

3. Table de cuisson

Avant la première utilisation des plaques électriques, faites-les chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Cette table de cuisson est équipée de plaques électriques à 7 positions (fig.11).
Elles offrent 6 positions de cuissson.

Position 0 : plaque à l'arrêt
Position 1 : allure de chauffe minimale
Position 6 : allure de chauffe maximale

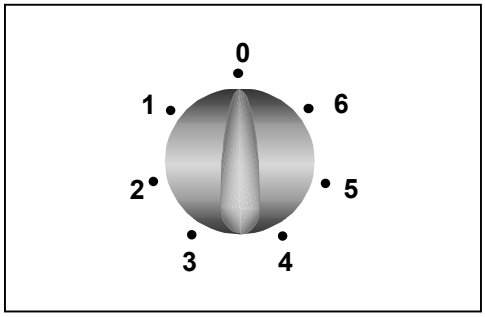


fig. 11

Pour allumer une plaque :
Tournez la manette correspondante vers la droite ou vers la gauche.
Amenez la manette sur la position désirée : le voyant « table » s'allume.

Pour éteindre une plaque :
Ramenez la manette sur la position « 0 » : le voyant de fonctionnement s'éteint sauf si une autre plaque fonctionne.

Le voyant « table »
Il s'allume dès que vous tournez une manette des plaques de table. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position « 0 ».

⚠ **Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.**

⚠ **Veillez à ne pas poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc…) ; en cas d'incident, nettoyez immédiatement.**

⚠ **Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**

⚠ **Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs…
3	Soupes de légumes secs, décongelation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes,crêpes, biftecks
6	Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande

Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du plaque utilisé (14 à 16 cm).
Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé – fig. 12).

Conseils d'utilisation

- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'interposez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, hoile, sauce…), réglez la manette sur un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition, ne remplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez une plaque électrique, pensez que sa température baisse lentement.

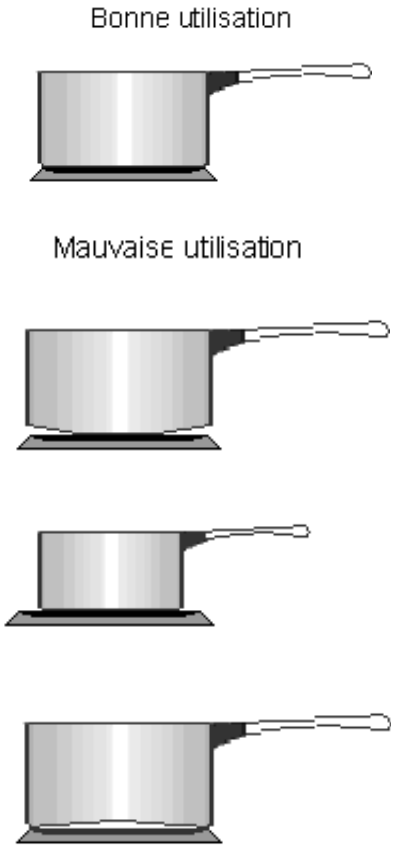


fig. 12

4. Accessoires fournis avec l'appareil

En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,...résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre cuisinière est équipée (fig.13):

- d'une grille, support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisseries, etc...Votre plat doit être centré sur la grille.

- d'une plaque à pâtisserie en aluminium

- d'une lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades .
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Pour la cuisson elle doit être posée sur la gradin 2.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite veillez à la retirer du four.

- d'un déflecteur

Il s'utilise pour les cuissons au gril et au tournebroche.

- d'un tournebroche

Il est composé de :
- 2 fourchettes
- 1 broche
- 1 poignée
- 1 support de broche

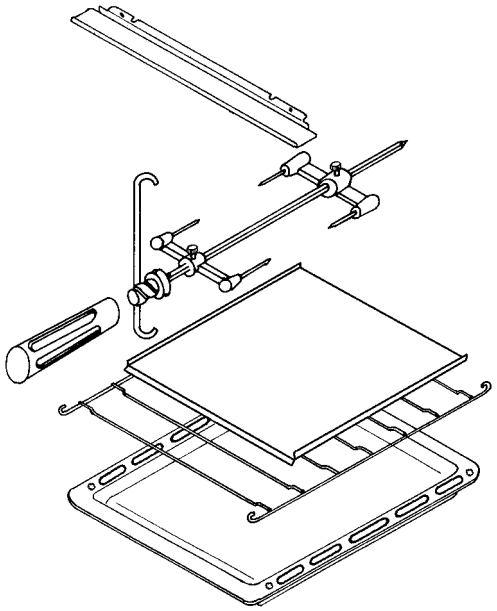


fig. 13

CONSEILS D'UTILISATION

Les cuissons au four

- Afin de réaliser des économies d'énergie, nous vous conseillons d'éteindre le four 5 minutes avant la fin de la durée de cuisson prévue. La chaleur résiduelle dans le four vous permettra de terminer la cuisson.

- Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.

- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.

- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis, des plats à bords hauts dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. Cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.

- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.

⚠ **Ne placez jamais de papier aluminium directement au contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**
Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

- L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

- La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Plaque électrique

Les plaques électriques sont protégées par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez les avec un chiffon gras.
Maintenez-les bien sèches ou légèrement graissées en cas de non utilisation prolongée. Si une de vos plaques électriques vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituer le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.

⚠ **Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi, et retirez la prise de courant.**

⚠ **N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.**

Nettoyage de la table

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

Bandeau de commande, manettes, grille émaillée, couvercle de table, façade, abattant et parois latérales de l'appareil.

On recomande de nettoyer avec une éponge avec de la pâte Axion et CIF, celles-ci ne rayent pas la surface, puis on essuie avec un chiffon tiède. Il est interdit de frotter avec des objet en métal (le couteau, la lame) ou avec des laines en acier ou nylon, ou d'autres poussières fortement abrasives ou des dilluants.

Plaques électriques

Utilisez une éponge humide et un produit détergent, rincez et séchez. Si nécessaire, faites chauffer les plaques préalablement pour carboniser les salissures.
Les plaques électriques doivent être maintenues bien sèches.
Périodiquement, vous pouvez les essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Nettoyage du four à émail catalytique

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.**

⚠ **N'utilisez pas les plaques électriques pendant le nettoyage.**

Principe

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

La sole en émail non auto - dégraissant peut être retirée si nécessaire pour un trempage éventuel, en cas de débordement par exemple. Dans tous les cas, elle doit être obligatoirement nettoyée séparément, avant de procéder à l'auto - nettoyage de l'émail catalytique, ceci afin d'éviter la recuisson des salissures.
En cas de débordement sur la sole, nettoyez-la à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Nettoyage catalytique

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades,...), la durée de la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses.
Dans ce cas, à la suite de la cuisson, procédez de la manière suivante :

1. Retirez tous les accessoires du four (grille, lèchefrite,…),
2. Placez le thermostat sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 30 minutes.
3. Ensuite, placez le thermostat sur la position puis laissez chauffer pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 45 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.
N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

Nettoyage des accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage de la porte de four

Pour un nettoyage complet de la porte de four il est recommandé de démonter comme suit :

- ouvrez la porte complètement,
- tournez les deux pièces de blocage sur les bras des charnières complètement vers le haut (fig. 14).
- fermez partiellement la porte jusqu' à un angle de 30º (fig. 15).
- soulevez la porte et tirez vers l'avant .

Pour le montage de la porte procédez à l'inverse.

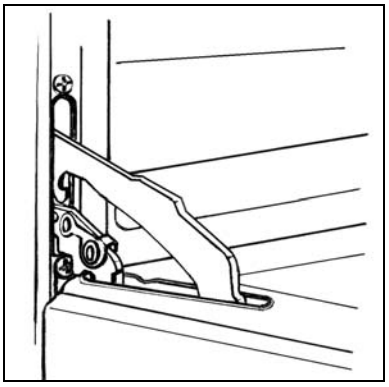


fig.14

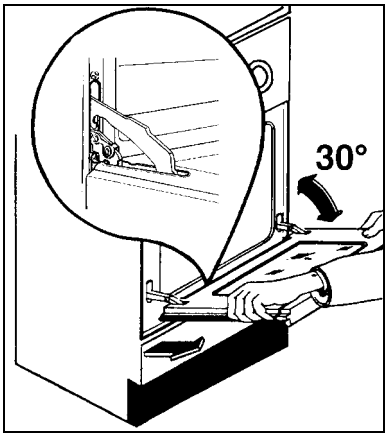


fig.15

Le verre interne peut aisément être retiré pour le nettoyage. Pour cela, retirez les 2 vis de fixation (fig. 16).

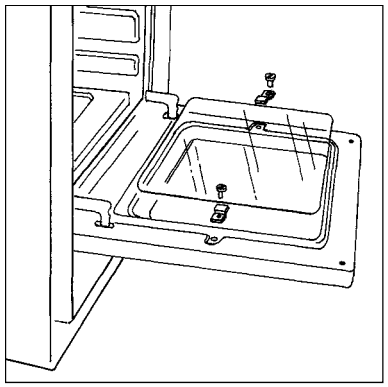


fig.16

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous même.
Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre service après vente.

Symptômes	Solutions
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que :** • Le thermostat est correctement positionné, • La durée de cuisson est adaptée, • La grille est bien positionnée dans le four, • Le récipient de cuisson est bien adapté, • Le four a bien été préchauffé.
Le four fume.	**Vérifiez que :** • Le four ne nécessite pas de nettoyage, • La préparation ne déborde pas, • Il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four.
Les plaques électriques et le four ne fonctionnent pas.	**Vérifiez que :** • L'appareils n'est pas débranché, • Il n'y a pas une coupure d'électricité, • Les fusibles sont en bon état.
Le four ne chauffe pas.	**Vérifiez que :** • La manette du four soit sur une position de fonctionnement.
Les temps de cuisson sont trop longs.	**Vérifiez que :** • La position de cuisson sélectionnée convienne à l'aliment à cuire.
Le lumière du four ne fonctionne pas :	**Vérifiez que :** • La lampe ne doit pas être remplacée. Si tel est le cas, reportez-vous au paragraphe correspondant.

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.

SERVICE APRES-VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique " EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

i PLAQUE SIGNALETIQUE

La plaque est située sur le cadre du four.
En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située à l'arrière de votre appareil.

GARANTIE EUROPEENNE FAURE

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ ou main d'œuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation, et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).
- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs.

France
✆ 03 44 62 28 28
✉ BP 50142 - 60307 Senlis Cédex

Allemagne
✆ +49 (0) 911 323 2600

Italie
✆ 0434 1678 470 53
(uniquement à partir de l'Italie)

Royaume-Uni
✆ 0 8705 950950
(uniquement à partir du Royaume-Uni)

Suède
✆ +46 (0) 20 78 77 50

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Appareil Classe X

La table de cuisson	Couvercle de table ou non	Emaillé	
	Avant droit	Plaque électrique Ø 180	2000 W
	Arrière droit	Plaque électrique Ø 145	1000 W
	Avant gauche	Plaque électrique Ø 145	1000 W
	Arrière gauche	Plaque électrique Ø 180	1500 W
Le four	Four		électrique
	Résistance de la voûte		1000 W
	Résistance de la sole		700 W
	Gril		électrique
	Résistance de grilloir		1800 W
	Eclairage de four		Ampoule 15 W type E14
	Nettoyage		catalyse
Alimentation	Tension		230/400V
	Fréquence		50 Hz
Accessoires	Grille		
	Lèchefrite		
	Plaque à pâtisserie		
	Déflecteur		
	Tournebroche		
	Minuteur sonore		
	Logement de rangement		
Dimensions	Hauteur avec couvercle		875 mm
	Largeur		500 mm
	Profondeur		600 mm

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
93/68 ; 73/23 (Basse Tension) et modifications successives,
89/336 ; 90/31 ; 93/68 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives,

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

⚠ Consignes de sécurité

- Cet appareil est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne peuvent pas dépasser la hauteur de celle-ci.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Raccordement

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble d'alimentation est en bon état.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur .

- **Règlement Sanitaire Départemental**.
- **Norme NF C 15-100. Installations électriques à basse tension.**

Emplacement

L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré (fig. 17). Elle doit être éloignée des rideaux, papiers, alcool, essence, etc...).
L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

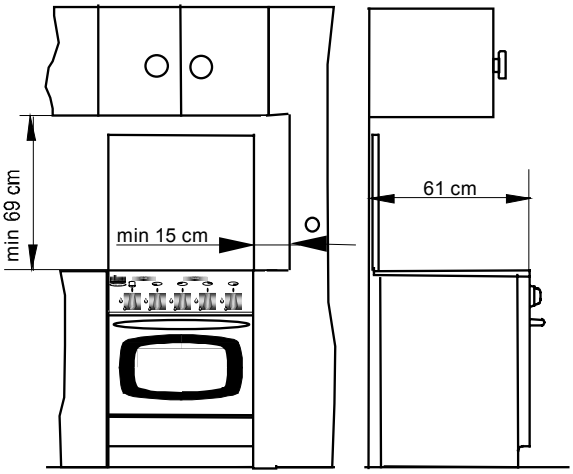


fig. 17

Raccordement

Important

⚠ **Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur prescriptions de la norme NF C 15.100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné derrière la cuisinière de façon à ce que celui-ci n'atteigne pas les zones à température élevé marqués dans la fig. 18.

⚠ **Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il ne doit être remplacé que par un tehnicien qualifié.**

DERRIÈRE CUISINIÈRE

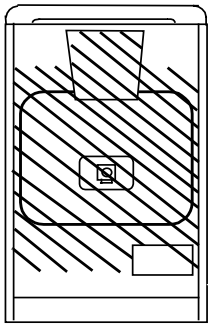


fig. 18

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- les fusibles, ainsi que l'installation électrique domestique, sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique),

- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Comment procéder ?

- Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
- Racordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées sur le tableau nº1.
- Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau.
- Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau nº1

Type de branchament	Monophasé	Triphasé	Triphasé Y 3 ph.+ neutre	Triphasé Y 2 ph.+ neutre
Raccordement du câble sur la plaque à bornes	1 2 3 4 5 L1 N PE	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 PE	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N PE	1 2 3 4 5 L1 L2 N PE
Tension au réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacite du fusible	35 A	20 A	16 A	25 A
Section du câble	3 x 6 mm²	4 x 4 mm²	5 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚠ **Avant de procéder au changement de l'ampoule d'éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position Arrêt « 0 ».**
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 15 W, de type culot à vis E14 (230/240 V) **est une ampoule spéciale « chaleur »** résistant à une température de 300°C. . Vous pourrez vous la procurer auprès du Service Après Vente de votre magasin vendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur.

☞ **Pour avoir accès à l'ampoule :**

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule (fig. 19).
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.

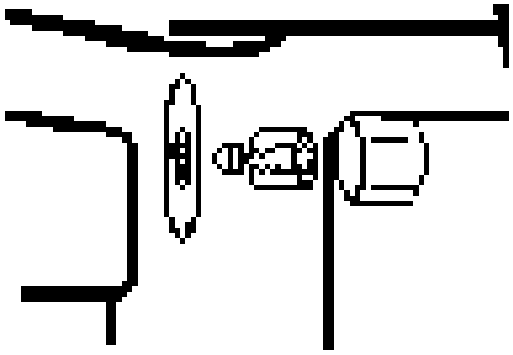


fig. 19