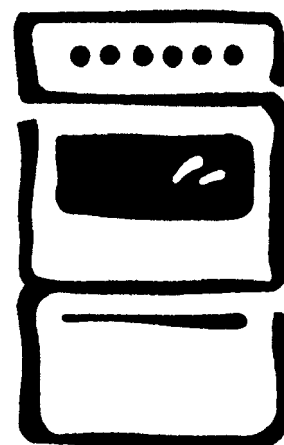


FAURE

NOTICE D'UTILISATION

CUISINIÈRE

CVC 4086



Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil, le hublot de porte est chaud, les récipients et leur contenu peuvent basculer, et les composants de la table s'échauffent. Tenez les enfants éloignés. Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques matériel et corporel.

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

SOMMAIRE

A l'attention de l'utilisateur		A l'attention de l'installateur	
Avertissements importants	2	Caractéristiques techniques	16
Description de l'appareil	4	Consignes de sécurité	17
Utilisation de la cuisinière	5	Installation	17
Le four	5		
La table de cuisson	8		
Le minuteur	8		
Conseils d'utilisation	9		
Accessoires fournis avec l'appareil	11		
Entretien et nettoyage	12		
Remplacement de l'ampoule d'éclairage	13		
En cas d'anomalie de fonctionnement	14		
Garantie	15		
Service Après-Vente	15		

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



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.

Installation

- 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.
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Cette cuisinière est lourde : faites attention de son déplacement.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- 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.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le remplacement ne doit être effectué que par un technicien qualifié.

Sécurité des enfants

- 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 comme un jouet.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant 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.

Utilisation

- 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.
- Avant la première utilisation de votre appareil, 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.

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil 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 une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets,...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels.
- Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne l'utilisez pas comme plat à rôtir.
- Pendant l'utilisation du four la lèchefrite (si votre appareil en est équipé) devient chaude ; utilisez des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoires fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four :
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- 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 d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- 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 ».

- Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
- 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 grasses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'inflammer.
- 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).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- La façade du four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les enfants.
- Le témoin de chaleur résiduelle s'allume pour signaler que les foyers fonctionnent ou qu'ils sont encore chauds. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin.
- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- Ne regardez pas fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson (si votre appareil en est équipé).
- L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi, il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial que vous pourrez vous procurer dans le commerce.

Veillez 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.

Service

- En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous au chapitre « EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ». Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire sur votre appareil, 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 le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente. Indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de produit et de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique.
- En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Protection de l'environnement

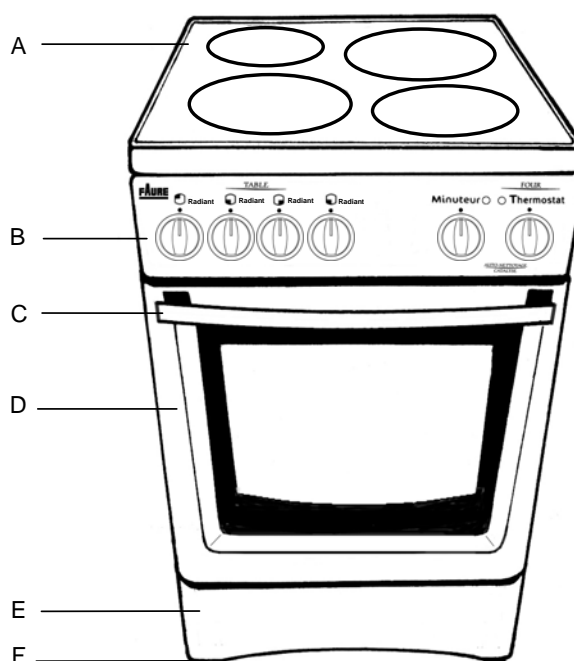
Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

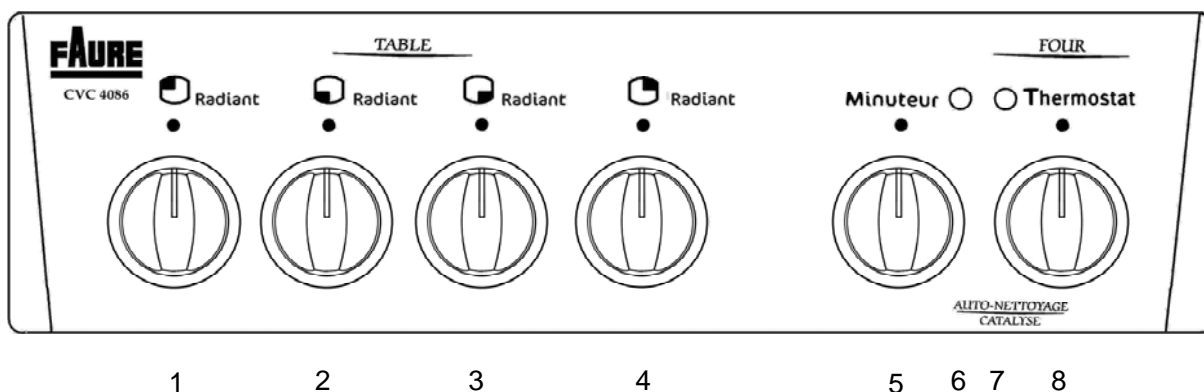
A l'attention de l'utilisateur

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A. Table de cuisson vitrocéramique
- B. Bandeau de commande
- C. Poignée de la porte du four
- D. Porte du four
- E. Tiroir
- F. Pieds réglables



Le bandeau de commande



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Manette de commande zone de cuisson arrière-gauche | 5. Minuteur |
| 2. Manette de commande zone de cuisson avant-gauche | 6. Voyant de fonctionnement |
| 3. Manette de commande zone de cuisson avant-droite | 7. Voyant du thermostat |
| 4. Manette de commande zone de cuisson arrière-droite | 8. Thermostat |


UTILISATION DE LA CUISINIÈRE


Le four

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 afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

 Retirez tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière avant son utilisation.


Comment procéder

1. Enlevez tous le(s) accessoire(s) du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de l'appareil.
3. Faites chauffer le four à vide en positionnant le thermostat sur le repère maxi pendant 45 minutes environ afin d'éliminer l'odeur du calorifuge

La même procédure sera répétée également pour le grilloir pendant 5-10 minutes.

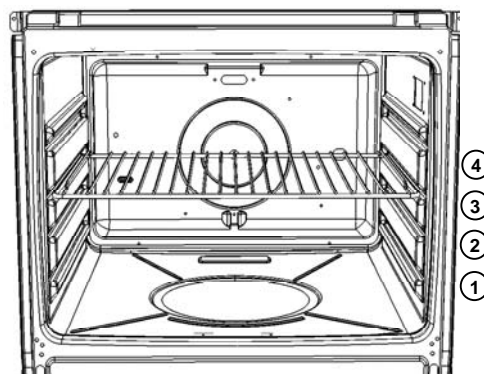
Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Utilisation du four

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

Lorsque vous ouvrez la porte de four gardez la distance. Ne la laissez pas retomber, soutenez-la par la poignée jusqu'à ce qu'elle est complètement ouverte.

Le four est équipé de gradins. Les niveaux de gradin sont comptés de bas en haut, conformément au dessin.



Le thermostat

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

0 Position arrêt



Eclairage du four

50 – 250 Réglage de la température de cuisson



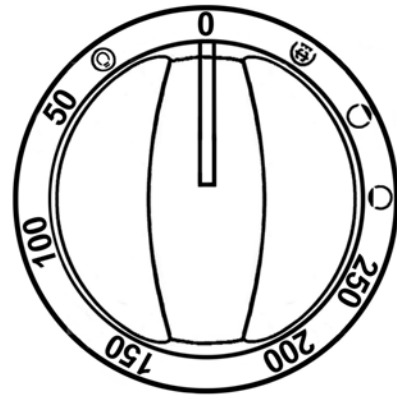
Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)



Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)





Position grilloir / tournebroche



Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

La température peut varier de 50°C à 250°C. Le thermostat régule la température du four.

Si vous désirez utiliser l'élément chauffant inférieur ou supérieur, tournez le thermostat de façon à faire coïncider le repère avec les symboles  ou . Dans ces conditions la température ne dépassera jamais 215°C environ.

Le four est équipé d'un éclairage permettant de contrôler les mets durant la cuisson. Il fonctionne dès que l'on tourne la manette four sur la position



Le voyant du thermostat

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

Le voyant de fonctionnement

Ce voyant s'allume lorsque le four ou l'une des zones de cuisson est en fonctionnement.

Les différentes positions de cuisson

La cuisson traditionnelle

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. 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 50°C à 150°C,
- 15 minutes environ pour les positions 175°C à 250°C.

2. Enfourez votre plat.

La cuisson par l'élément chauffant inférieur

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. 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. Enfourez votre plat.


La cuisson par l'élément chauffant supérieur


La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur chauffe. 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. Enfourez votre plat au gradin 3.
2. Positionnez le thermostat sur la position .

La cuisson au grilloir

 **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du grilloir se fait porte fermée et sous votre surveillance.**

 **Pendant l'utilisation, la cuisinière devient chaude. Évitez de toucher les éléments chauffants de l'intérieur du four.**

La position grilloir 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 des grillades.

Pour sélectionner le grilloir, tournez le thermostat sur la position .

Comment procéder pour les grillades


1. Lorsque le gril est chaud, placez la pièce à griller sur la grille support de plat et positionnez la grille à distance convenable du gril. Placez-le d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
2. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
3. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
4. Faites griller la deuxième face.
5. Salez en fin de cuisson.

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


Comment procéder pour les gratins

1. Placez le plat sur la grille support de plat et glissez l'ensemble à distance convenable du gril.
2. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Les cuissons au tournebroche

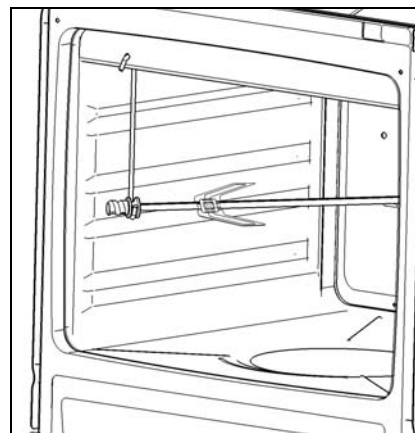
 **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait avec la porte fermée et sous votre surveillance. La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisson.**


Comment utiliser le tournebroche

1. Fixez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfillez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfillez ensuite la seconde fourchette et bloquez-les à l'aide des vis.
4. Positionnez le support de broche dans l'orifice situé sur l'encadrement supérieur avant du four, poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice sur la paroi de fond du four) et posez-la sur le support de broche.
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1.
6. Retirez la poignée et fermez la porte.
7. Tournez le thermostat sur la position  et vérifiez que la broche tourne.

Pour sortir la pièce


1. Mettez le thermostat sur la position « arrêt ».
2. Fixez la poignée amovible sur la broche.
3. Sortez la broche du four.
4. Utilisez un gant thermique de cuisson pour retirer la lèchefrite et le support de broche.




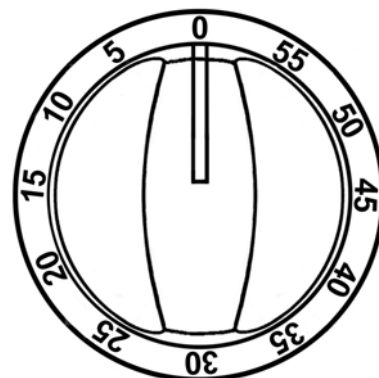
 **Après utilisation du four, assurez-vous que le thermostat se trouve sur la position « arrêt ».**

Le minuteur sonore

Il permet de choisir une durée de cuisson.

 Tournez le minuteur sur la position maximum puis ramenez la manette sur le repère choisi. Après écoulement de la durée affichée, une sonnerie retentit mais n'arrête pas la cuisson.

 Ramenez le thermostat sur la position « arrêt ».

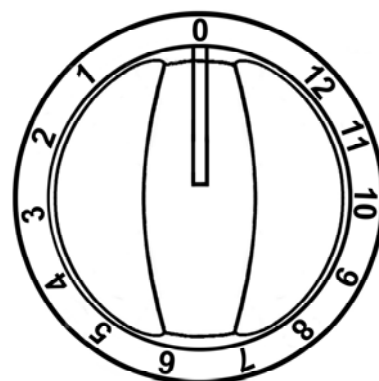


La table de cuisson

Les zones de cuisson rougeoient rapidement après leur mise en fonctionnement. Elles s'éclairent et s'assombrissent au cours de leur utilisation. Chaque foyer de cuisson est protégé par un limiteur de température qui arrête le fonctionnement du foyer en cas de surchauffe (fonctionnement à vide par exemple).

Les manettes des foyers offrent 12 positions de cuisson :

- 0 : Position arrêt
- 1 : Position minimum
- 12 : Position maximum



Pour allumer une zone de cuisson

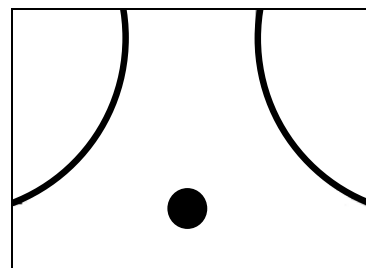
1. Tournez et positionnez la manette sur le repère maxi pendant quelques secondes.
2. Amenez la manette sur le repère choisi.


Pour éteindre une zone de cuisson

Ramenez la manette en position « arrêt ».

Voyants de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un voyant de chaleur résiduelle (témoin de sécurité). Ce voyant s'allume dès qu'une zone de cuisson est chaude. Lorsque vous arrêtez une zone, le voyant reste allumé tant que la chaleur dégagée par la zone de cuisson présente un risque de brûlure (même si la zone ne rougeie pas).



 **Tenez éloignés les enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin lumineux.**

Veillez à ne 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.

A la suite d'un choc, si votre table est endommagée (éclat, fêlure,...) débranchez votre appareil et appelez le service après vente de votre magasin vendeur.

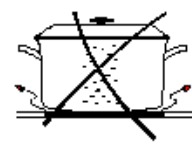
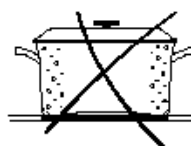
Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).

CONSEILS D'UTILISATION

La table de cuisson

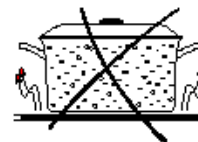
- Le verre de votre table vitrocéramique est insensible aux variations thermiques, il résiste aux chocs légers. Cependant, il n'est pas incassable. N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail et évitez la chute de petits objets (flacons d'épices, ustensiles pointus, etc.).
- Ne faites jamais chauffer un récipient vide sur la table de cuisson vitrocéramique.
- Ne cuisez jamais d'aliments directement sur les zones de cuisson ou dans du papier d'aluminium, ceci pourrait endommager votre table de cuisson de manière définitive.
- Ne posez pas de récipients en matière plastique sur les surfaces chaudes.
- N'interposez pas de produits ou matériau entre le récipient et la zone de cuisson.

- Maintenez propres et secs les fonds des récipients, les salissures incrustées sur le fond peuvent rayer le verre de la table.
- Le matériau des récipients utilisés peut sensiblement influencer sur la rapidité de cuisson des aliments. N'hésitez pas à noter vos réglages.



Conseils pratiques

- 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 terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Vous pouvez profiter de la chaleur résiduelle de la zone de cuisson pour maintenir des aliments au chaud tant que le témoin est allumé.
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce,...), positionnez la manette sur un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Nettoyez immédiatement les débordements importants (lait, eau de cuisson du riz ou des pâtes), puis achevez le nettoyage une fois la table tiède ou froide.



Choix des récipients

- Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la zone utilisée :
 - 14 à 16 cm de diamètre pour la zone de cuisson arrière gauche ou avant droit.
 - 18 à 22 cm de diamètre pour la zone de cuisson arrière droit ou avant gauche.
- Tous les récipients utilisés sur les plaques électriques traditionnelles peuvent être utilisés sur la table vitrocéramique, à condition que leur fond soit parfaitement plat. Évitez les casseroles et faitouts à fond mince en aluminium ou en métal émaillé : le fond risque de se déformer, nuisant ainsi à l'efficacité de la cuisson.
- Les récipients en fonte (cocottes par exemple) conviennent tout à fait à l'utilisation sur la table de cuisson vitrocéramique, mais le fond de ces récipients est souvent rugueux.
- Ne traînez pas les récipients sur la surface de cuisson, soulevez-les pour les manipuler.

Le four



Ne placez jamais de papier aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement au contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil. Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

- 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.
- 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. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

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

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

- A. 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.
- B. 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 dorés dessous que dessus.

ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL

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

Votre cuisinière est équipée :

- **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 lèchefrite**

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

- **D'un tournebroche**

Il est composé de :

2 fourchettes

1 broche

1 poignée

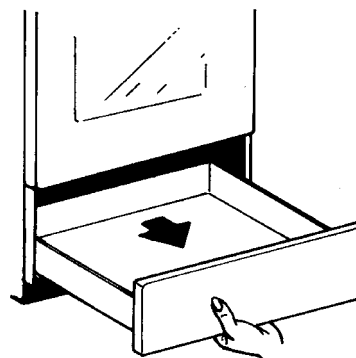
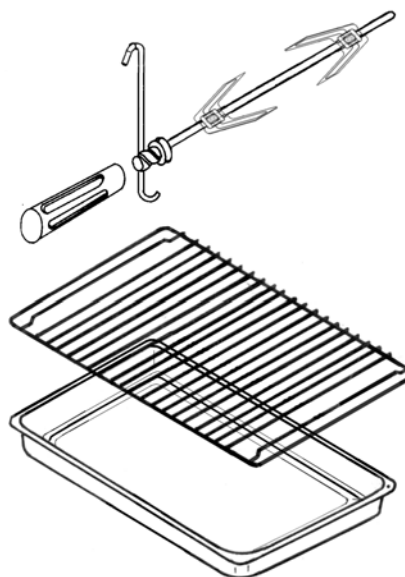
1 support de broche

- **D'un tiroir**


Le tiroir doit être uniquement utilisé pour y placer les accessoires fournis avec la cuisinière qui ne sont pas utilisés. **Ne placez pas dans ce tiroir des matières inflammables.**


Pendant et après le fonctionnement du four, le tiroir et les accessoires s'échauffent.


Pour sortir le tiroir, tirez jusqu'à l'arrêt puis soulevez lentement et sortez-le complètement.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.**

 **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, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.**

La table de cuisson

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est sur la position « arrêt » et attendez que les zones de cuisson sont froides.

Avant chaque utilisation, nettoyez le plan de cuisson pour éviter la carbonisation des poussières.

Entretien régulier

Après chaque utilisation, passez un papier absorbant ou un chiffon humide en utilisant un produit spécifique à l'entretien de surface vitrocéramique. Rincez soigneusement (même si les instructions sur le détergent préconisent le contraire) et séchez.

Nous proscrivons l'emploi de détergents doux (produit pour la vaisselle, par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs qui risqueraient de rayer et d'endommager le verre.

Enlevez les salissures qui se sont solidifiées (sucre, aliments carbonisés, etc.) avec un racloir spécial pour table vitrocéramique. N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis, etc.) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudres à récurer et les éponges à face abrasive.

Ne recuisez jamais de salissures, quelle que soit leur nature.

Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.


Entretien périodique


Vous pouvez utiliser du vinaigre pour enlever les traces de calcaire laissées sur la table de cuisson par les débordements d'eau, mais évitez d'en faire couler sur le pourtour de la table : le bandeau de la cuisinière pourrait être endommagé.

Bandeau de commande, manettes, façade, tiroir et parois latérales de l'appareil

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Le four

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

 **N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.**


Principe

Les parois de votre four (sauf la sole et la paroi du fond) 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 et la paroi du fond sont en émail brillant et lisse au toucher, le nettoyage est « manuel ».

Nettoyage catalytique

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades,...), la durée ou 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.

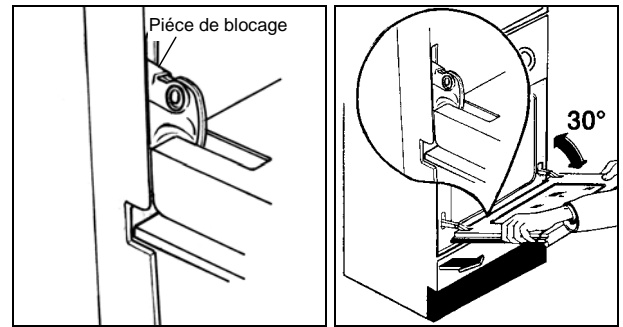
Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.

N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

La porte du four

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

- Ouvrez la porte complètement,
- Tournez les deux pièces de blocage sur les bras des charnières,
- Fermez partiellement la porte,
- Soulevez la porte et tirez vers l'avant.




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

Les accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

 Avant de procéder au remplacement de l'ampoule d'éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position « arrêt ».

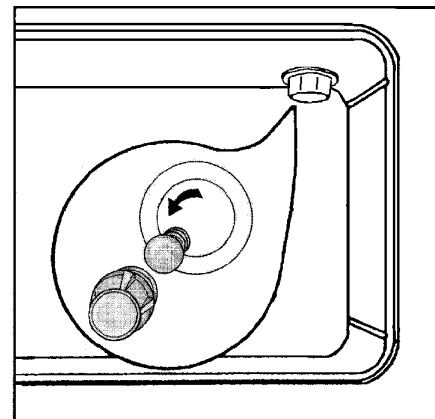
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous également que l'intérieur du four soit refroidi.

 Pour remplacer l'ampoule :

1. Dévissez le capuchon protégeant l'ampoule.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

Puissance : 25W
Voltage: 230/240V(50Hz)
Culot : E14

4. Revissez le capuchon.
5. Rebranchez l'appareil.



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

Symptômes	Solutions
1. Les zones de cuisson de la table et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none">• l'appareil n'est pas débranché,• il n'y a pas une coupure de courant,• les fusibles sont en bon état.
2. Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none">• la position de cuisson est adaptée,• la durée de cuisson est adaptée.• la grille est bien positionnée dans le four,• le récipient de cuisson est bien adapté.
3. Le four fume	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none">• 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.• La position de cuisson sélectionnée est adaptée.

Si après avoir vérifié ces différents point l'anomalie persiste, contactez votre service après vente en lui donnant les indications suivantes :

1. Vos coordonnées
2. Détails clairs et concis sur l'anomalie
3. Le modèle, numéro de série et de produit de votre cuisinière. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique située dans le coin gauche du châssis avant du four.
4. La date d'achat

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 le **Centre Contact 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.



Plaque signalétique

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 sur le coin gauche du châssis avant de four.


INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Caractéristiques techniques

Appareil isolé

Classe 1

Table de cuisson	Zone de cuisson avant droite	Foyer Ø 145 mm	1200 W
	Zone de cuisson arrière droite	Foyer Ø 180 mm	1700 W
	Zone de cuisson avant gauche	Foyer Ø 180 mm	1700 W
	Zone de cuisson arrière gauche	Foyer Ø 145 mm	1200 W
Four	Four		Electrique
	Grilloir		Electrique
	Minuteur		
	Eclairage du four	Ampoule 25W type E14	
	Nettoyage		Catalyse
Accessoires	Grille		
	Lèche-frite		
	Tournebroche		
Dimensions de la cuisinière	Hauteur		858 mm
	Largeur		500 mm
	Profondeur		600 mm

 Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
90/683; 73/23 (Basse Tension) et modifications successives,
89/336 (Compatibilité Electro-magnétique) et modifications successives,
93/68 (Directives Générales) et modifications successives.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité

- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement électrique

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 3mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :
- NF C 15100 Installations électriques à basse tension.



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

INSTALLATION

Emplacement

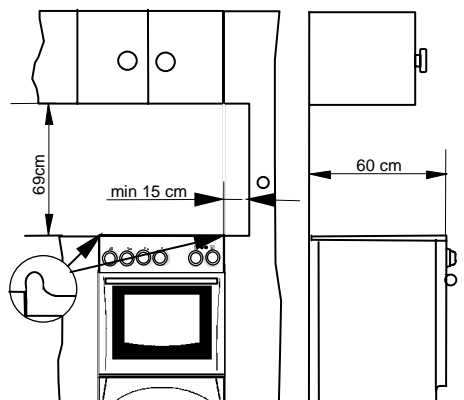
L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré. Elle doit être éloignée des rideaux, papiers, alcool, essence, etc...).



L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

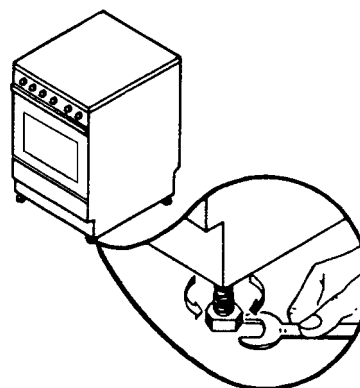
Cette cuisinière est de classe « 1 » en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes.

Respectez une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles. Ces meubles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.



Mise à niveau

Cette cuisinière est équipée de pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.



Raccordement électrique



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.

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 de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.



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

Avant le raccordement vérifiez que:

- La prise utilisée pour le raccordement est facilement accessible lorsque la cuisinière est installée.
- Les fusibles, ainsi que l'installation électrique domestique, sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- Le câble d'alimentation et les lignes d'alimentation sont en bon état.
- Le diamètre des fils est conforme aux règles d'alimentation.
- L'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse ou pour une installation non conforme à la législation en vigueur.

Comment procéder ?

1. Dévissez et retirez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées dans le tableau ci-dessous.
3. Immobilisez-le à l'aide d'un serre câble.
4. Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau.
5. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau no. 1

Tension nominale	230V 1N, 230/400V 3N, 230V 3~, 230/400V 2N			
Type de branchement	Monophasé	Triphasé Y 3 ph. + neutre	Triphasé	Triphasé Y 2 ph. + neutre
Raccordement du câble sur la plaque à bornes				
Tension au réseau	1N/230 V	3N/400 V	3/230 V	2N/400 V
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacité du fusible	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²	4 x 4 mm ²

FAURE**Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs**

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso**BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX****Tél. : 08 90 71 03 44** (0,15 € TTC/mn)**Fax : 03 44 62 21 54****E-MAIL : info.conso@electrolux.fr**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :**Centre Contact Consommateurs****BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX****Tél. : 08 92 68 24 33** (0,34 € TTC/mn)**E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr**

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'euros dans plus de 150 pays à travers le monde.