

Notice  
d'utilisation

Cuisinière




CVC4076


**FR**


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 la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables. Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

 Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.

 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 électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. 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 :

- les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloignez les enfant pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque 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

<b>A l'attention de l'utilisateur</b>		<b>A l'attention de l'installateur</b>	
Avertissements importants	3	Caractéristiques techniques	15
Description de l'appareil	6	Consignes de sécurité	15
Utilisation de la cuisinière	7	Installation	16
Le four	7		
La table de cuisson	9		
Conseils d'utilisation	10		
Accessoires fournis avec l'appareil	12		
Entretien et nettoyage	12		
Remplacement de l'ampoule d'éclairage	14		
En cas d'anomalie de fonctionnement	14		



### 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, déballer-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.
- Cette cuisinière est lourde : faites attention de son déplacement.

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation 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.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- 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 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 (pomme 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 ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.
- 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.

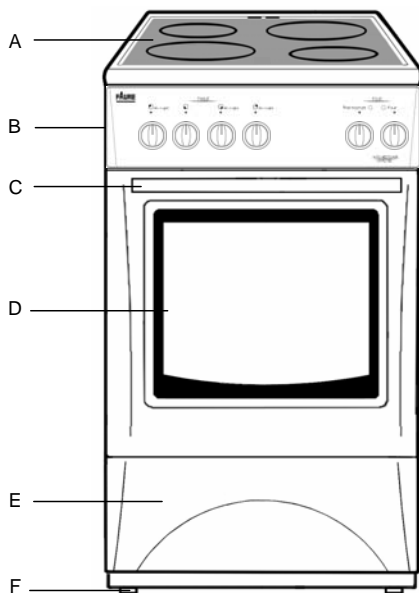
**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention. Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas de mauvaise utilisation et de non respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter scrupuleusement les instructions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

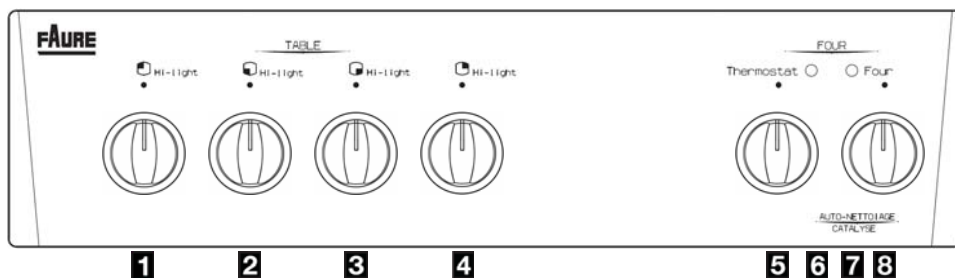
## A l'attention de l'utilisateur

### 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
- 2** Manette de commande zone de cuisson avant-gauche
- 3** Manette de commande zone de cuisson avant-droite
- 4** Manette de commande zone de cuisson arrière-droite

- 5** Manette du thermostat
- 6** Voyant du thermostat
- 7** Voyant de fonctionnement
- 8** Manette du four

## Utilisation de la cuisinière

### Avant d'utiliser le four pour la première fois




**Déballez l'appareil en enlevant tous les emballages à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.**

Avant de l'utiliser pour la première fois, le four doit être chauffé à vide. Une odeur désagréable peut se dégager. C'est un phénomène normal. Assurez-vous que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

1. Enlevez tous les accessoires 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. Chauffez le four en positionnant le sélecteur sur



et la le thermostat sur la position "250" pendant 45 minutes environ.

Cette procédure doit être répétée le sélecteur sur la position  pendant environ 5-10 minutes.

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

Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avant de l'utiliser pour la première fois.

Nettoyez-la ensuite régulièrement lorsqu'elle est à peine chaude ou froide. Evitez que des aliments ou des salissures continuent de brûler et se solidifient. Les tables de cuisson vitrocéramiques doivent être entretenues et nettoyées comme du verre. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou agressifs ou d'éponges à surface abrasive. Lors de l'utilisation de la table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, celle-ci peut dégager une odeur provoquée par une évaporation d'eau dans l'isolation.

Nettoyez les accessoires avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et essuyez soigneusement.

Le four électrique est équipé de 3 éléments chauffants :

- 2 éléments chauffants (1 dans la partie supérieure et 1 dans la partie inférieure) pour l'utilisation du four.

- 1 élément chauffant pour le grill, placé au milieu de la partie supérieure pour griller avec la porte du four fermée.

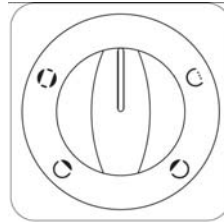


**La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloignez les jeunes enfants. Lorsque vous ouvrez la porte de four gardez la distance. Ne la laissez pas retomber, soutenez-la par la poignée jusqu'à ce qu'elle est complètement ouverte.**

Toutes les cuissons au four se font porte fermée et sous votre surveillance.

### Sélecteur de fonctions

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande du four. En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez :



0 - Arrêt



Cuisson traditionnelle



Cuisson par l'élément chauffant inférieur du four



Cuisson par l'élément chauffant supérieur du four



Gril - Le grill ne peut pas être utilisé en même temps que le four. La porte du four doit être fermée pendant l'utilisation du grill.

**Attention : utiliser la fonction grill à une température de 230°C maximum.**

### Le thermostat

Pour sélectionner la température de cuisson, tournez la manette du thermostat du four dans le sens des aiguilles d'une montre.

Il est possible de régler la température de 50°C à 250°C.

### Voyant du thermostat

Ce voyant s'allume lorsqu'une température est sélectionnée et reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

### Éclairage du four

Il s'allume dès que la manette de commande du four est tournée une position de fonctionnement et reste allumé pendant le fonctionnement du four.

### Cuisson au four



**L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du 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.

**Il est nécessaire de préchauffer le four.**

#### Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les quiches, etc.


1. Préchauffez le four en positionnant le sélecteur de fonctions sur la position  :
  - pendant 8 minutes environ de 50°C à 150°C ;
  - pendant 15 minutes sur la position de 175°C à 250°C ;
2. Enfourez votre plat. Placez le thermostat sur la température désirée.

### Cuisson par l'élément chauffant inférieur du four

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position du thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans, des tartes confectionnées avec des fruits.

**Il est nécessaire de préchauffer le four.**

#### Comment procéder

1. Préchauffez le four en positionnant le sélecteur sur la position  pendant 10 minutes environ et le thermostat sur la position maximum.


2. Enfourez la préparation. Placez le thermostat sur la température désirée.

### Cuisson par l'élément chauffant supérieur

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur seulement. Cette fonction est conseillée pour terminer la cuisson de plats cuits, à savoir lasagnes, hachis Parmentier, chou-fleur gratiné, etc.

### Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

#### Comment procéder ?

1. Enfourez la préparation sur le 3<sup>ème</sup> gradin.
2. Tournez le sélecteur de fonctions  et le thermostat du four sur la température désirée.

Pour mettre à l'arrêt le four, placez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position "arrêt".



### Conseils et astuces

Il faut toujours laisser une distance de 2,5 cm minimum entre la surface des aliments et l'élément. Ceci permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson et laisse suffisamment d'espace aux aliments pour leur permettre de lever à savoir, préparations avec de la levure, crêpes épaisses salées, etc. Pour les cakes, la pâtisserie, les petits pains sucrés, le pain, etc., mettez les moules ou les plaques de cuisson au centre, au-dessous de l'élément. Assurez-vous que les aliments sont au centre du gradin et qu'il y a suffisamment d'espace autour de la plaque/plat de cuisson pour permettre une circulation d'air maximum.

Mettez les plats sur des plaques de cuisson de dimensions adéquates pour éviter tout déversement sur le fond du four et limiter ainsi les opérations de nettoyage.

Le matériau et la finition de la plaque de cuisson et des plats influe sur le degré de brunissement des aliments au fond.



## Cuisson au grill


**⚠ ATTENTION:** les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le grill est en fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants. Toute cuisson au grill doit être effectuée avec la porte du four fermée et sous votre surveillance. Pendant son utilisation, le four devient chaud. Evitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**⚠** La lèchefrite et la grille deviennent chaudes pendant leur utilisation. Utilisez toujours des gants thermiques de cuisson pour sortir ou introduire ces accessoires.

**⚠** Attention: utiliser la fonction grill à 230°C maximum.


La position grill s'emploie pour griller les pièces de viande (côte de boeuf, 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 le jus des grillades et pour éviter une inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson.

### Les grillades

- Préparez la pièce à griller.
- Placez la pièce à griller sur la grille support de plat et placez la grille à distance convenable du grill.
- Placez-la d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
- Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
- 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 en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non pas par son poids.

### Les gratins

- Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
- Placez le plat sur la grille support de plat et glissez l'ensemble à distance convenable du grill.

Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

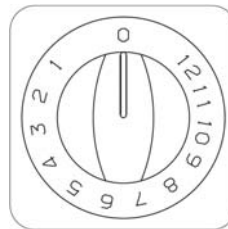
**⚠** Après utilisation du four, assurez-vous que le thermostat et le sélecteur de fonctions se trouvent sur la position « arrêt ».

### 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 zone de cuisson est protégée par un limiteur de température qui arrête le fonctionnement de la zone en cas de surchauffe (fonctionnement à vide par exemple).

Les manettes des zones de cuisson 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 rougeoie 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.

### **Conseils pratiques**

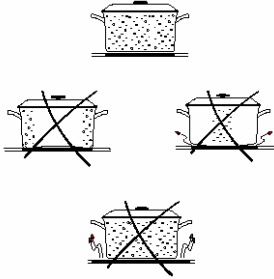
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position "arrêt" avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Vous pouvez profiter de 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 du récipient pour la zone de cuisson arrière gauche ou avant droit.
  - 18 à 22 cm de diamètre du récipient 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.

- 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.



## Le four



**Ne placez jamais de papier aluminium directement au contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**

- 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 grasses 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,... résistants 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**

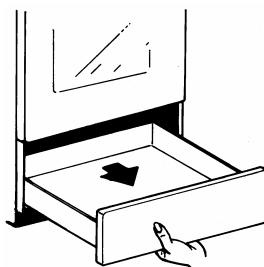
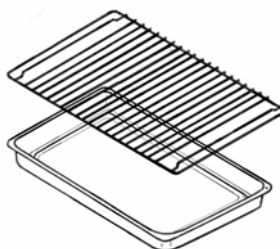
Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

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

- **D'un tiroir**

Le tiroir doit être uniquement utilisé pour y placer les accessoires fournis avec la cuisinière qui ne sont pas inflammables. **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 corrosive 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, dérouleurs, poudres à

recuser 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.

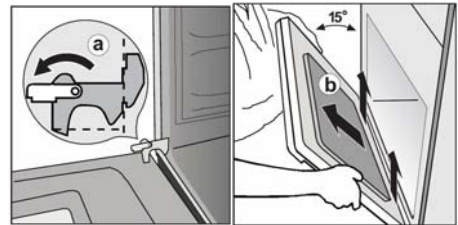
## Les accessoires

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

## Démontage de la porte du four

Afin de pouvoir nettoyer facilement le four, il est possible de démonter la porte du four.

Abaissez la porte du four horizontalement. Relevez les leviers se trouvant sur les deux charnières de la porte vers l'avant jusqu'à ce qu'ils atteignent le butoir (a).



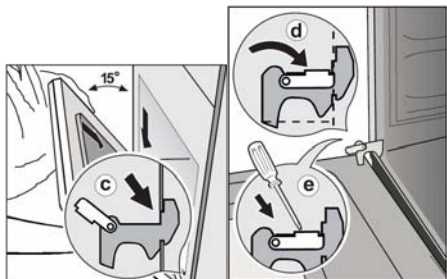
Refermez lentement la porte jusqu'au butoir et levez la porte jusqu'à ce que les charnières sortent de leur emplacement (b).

## Montage de la porte du four

Pour remonter la porte du four, veuillez suivre la marche à suivre pour le démontage dans l'ordre inverse.

Remplacez les charnières de la porte dans leurs orifices (c). Faites attention à ce que les charnières soient bien à leur place.

Ouvrez lentement la porte vers le bas. Si les coins de la porte cognent contre le cadre du bas les charnières sont alors mal positionnées. Dans ce cas, faites pivoter la porte vers le haut et positionnez à nouveau les charnières.



Faites pivoter les leviers à nouveau vers l'arrière (d). Afin que la porte ferme correctement, appuyez sur le levier (e) à l'aide d'un objet (par exemple un tournevis). Sinon, dans le cas d'une mauvaise mise en place, la porte sera bruyante lors de la fermeture. Vérifiez lentement si la porte fonctionne correctement.

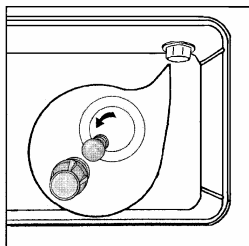
**Attention:** Lorsque la porte est démontée, ne faites jamais basculer les leviers des charnières de la porte. L'effet du ressort pourrait blesser.

### Remplacement 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 V(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	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'appareil n'est pas débranché,</li> <li>• il n'y a pas une coupure de courant,</li> <li>• les fusibles sont en bon état.</li> </ul>
2. Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la position de cuisson est adaptée,</li> <li>• la durée de cuisson est adaptée.</li> <li>• la grille est bien positionnée dans le four,</li> <li>• le récipient de cuisson est bien adapté.</li> </ul>

Symptômes	Solutions
3. Le four fume	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le four ne nécessite pas de nettoyage,</li> <li>la préparation ne déborde pas,</li> <li>il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four.</li> <li>La position de cuisson sélectionnée est adaptée.</li> </ul>

Si après avoir vérifié ce différent 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

## Instructions pour l'installateur

### Caractéristiques techniques

Appareil isolé		Classe 1	
Table de cuisson	Zone de cuisson avant droite Zone de cuisson arrière droite Zone de cuisson avant gauche Zone de cuisson arrière gauche	Foyer Ø 140 mm Foyer Ø 180 mm Foyer Ø 180 mm Foyer Ø 140 mm	1200 W 1800 W 1800 W 1200 W
Four	Four Gril Eclairage du four Nettoyage Régime nominal total du four Régime nominal total de la cuisinière		Electrique 1900 W Electrique 1900 W Ampoule 25W type E14 Catalyse 1925 W 7925 W
Accessoires	Grille Lêchefrite		
Dimensions de la cuisinière	Hauteur Largeur Profondeur		858 mm 500 mm 600 mm

### 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.

#### 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.

- Cette cuisinière est un appareil du type Y, 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.

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

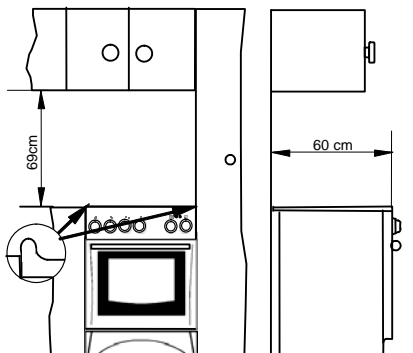
L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré. Elle doit être éloignée des rideaux, papiers, alcool, essence, etc...).



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

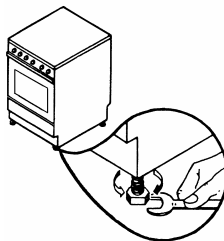
Cette cuisinière est de classe « 1 » en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes.

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.**

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

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 3 mm entre les contacts en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- L'interrupteur doit être installé dans un rayon de 2 m par rapport à la table et d'accès facile après l'installation.
- Cette cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique de 230 V/400 V, 50 Hz.
- Pour le branchement électrique, utiliser un câble de type H05 RR-F.

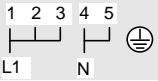
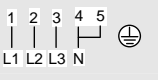
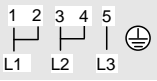
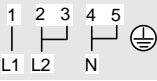
**REMARQUE :** le câble de terre doit être plus long de 2 cm par rapport au fil sous tension et au neutre.

### 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.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec l'arrière de l'appareil.


Tableau no. 1

Tension nominale	230 V ~ / 400 V 3~ / 230 V 3~ / 400 V 2N~			
Type de connexion	Monophasée	Triphasée Y 3 ph. + neutre	Triphasée	Triphasée Y 2 ph. + neutre
Connexion du câble à la plaque à bornes				
Tension de secteur	230 V ~	400 V 3~	230 V 3~	400 V 2N~
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacité des fusibles	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Section du câble	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>



## 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.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)