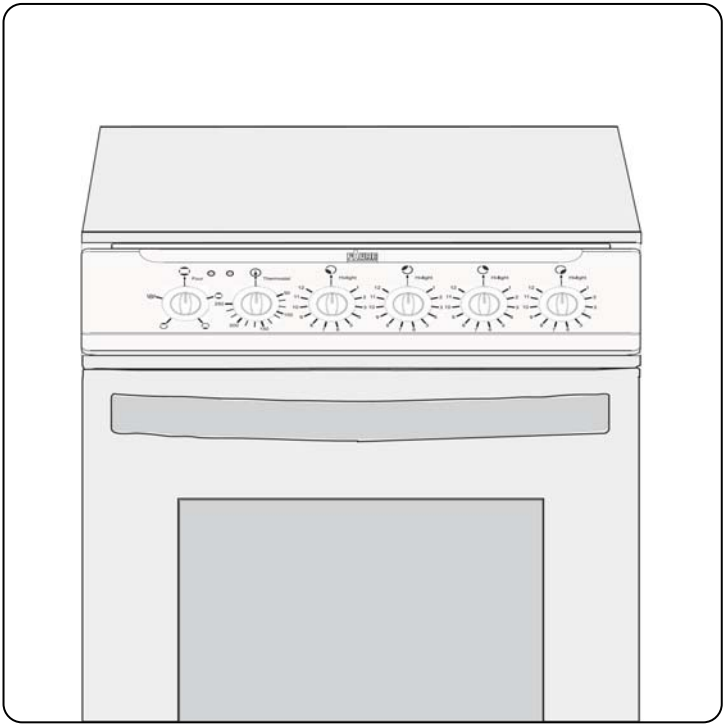
FAURE

Notice d`utilisation

Cuisinière



CVL410W

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 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.

Veuillez 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

Avertissements importants 4

Description de l'appareil 8

Utilisation de votre cuisinière 9
Le four 9
La table de cuisson 14

Conseils d'utilisation 15

Accessoires fournis avec l'appareil 17

Entretien et nettoyage 18

Remplacement de l'ampoule d'éclairage 20

En cas d'anomalie de fonctionnement 21

Garantie 22

Service Après Vente 22

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques 23

Consignes de sécurité 23

Installation 24

Raccordement électrique 24

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.
- Cette cuisinière est lourde: faites attention lors de son déplacement.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une pièce correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie de distribution du gaz de votre région.
- 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.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.

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 (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 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 zones de cuisson (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 graisseuses 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.

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

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.

PIECE certifiée 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.

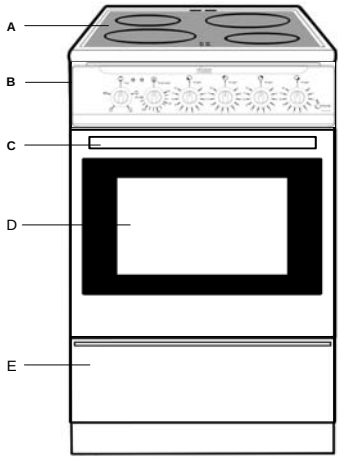
Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

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.

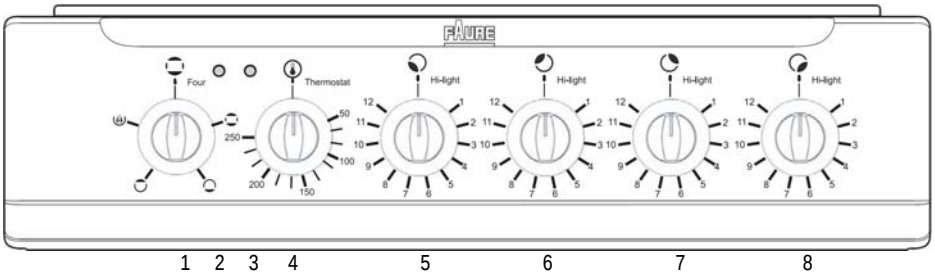
A l'attention de l'utilisateur

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. Logement de rangement



Le bandeau de commande



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

Utilisation de votre cuisiniére

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Premier nettoyage

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

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

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 que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte. Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Pour cela :

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 gril pendant 5 – 10 minutes.

Le four électrique est équipé de 3 résistances

- 2 résistances (voute et sole) pour l'utilisation du four
- 1 résistance pour le gril, place au centre de la voutre pour griller avec la porte du four fermée.

Utilisation du four

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

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

Sélecteur de fonctions

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

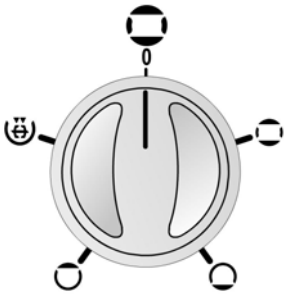
0 - (arrêt)

Cuisson traditionnelle

Cuisson par l'élément chauffant inférieur du four -.

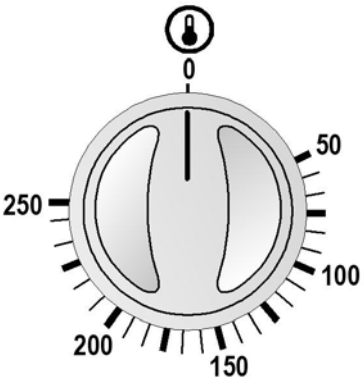
Cuisson par l'élément chauffant supérieur du four -

Cuisson au gril et tournebroche - Le gril ne peut pas être utilisé en même temps que le four. Attention : utilisez la fonction gril à 210°C maximum.



Manette du thermostat du four

Pour sélectionner la température de cuisson, tourner 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 du four

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.

Voyant de fonctionnement

Ce voyant s'allume lors de l'utilisation d'une ou de plusieurs zones de cuisson et reste allumé tant qu'elles sont utilisées en fonctionnement.

Éclairage du four

Il est allumé dès que la manette de commande du four est sur une position de le fonctionnement.

Cuisson au four

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

Cuisson traditionnelle

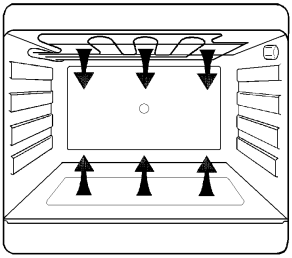
La cuisson s'effectue par convection naturelle. L'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants
Il est nécessaire de préchauffer le four.

Comment procéder
Pour les petits gâteaux, la pâtisserie, les cakes à base de préparations fouettées en moule.

1. Préchauffer le four en mettant la manette du four sur la position :

- pendant 8 minutes environ de 50ºC à 150ºC ;
- pendant 15 minutes sur la position de 175ºC à 250ºC ;

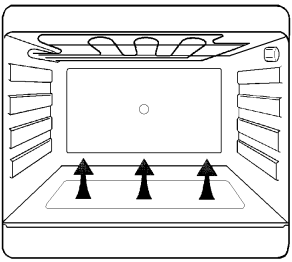
2. Introduire les aliments à cuire. Tourner la manette du thermostat du four sur la température désirée.



Cuisson par l'élément chauffant inférieur

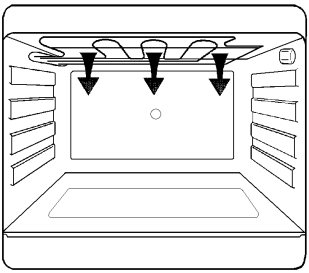
La chaleur provient uniquement de l'élément chauffant inférieur du four. Cette position de la manette du four est conseillée pour la cuisson des pizzas des flans et des tartes.

Préchauffage nécessaire.
Comment procéder
1. Préchauffer le four, en mettant la manette du four sur la position pendant 10 minutes environ avec la manette du thermostat du four en position maximum.
Introduire les aliments à cuire. Tourner la manette du thermostat du four sur la température désirée.



Cuisson par l'élément chauffant supérieur
La cuisson se fait par rayonnement. La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur seulement. Cette fonction est conseillée pour terminer la cuisson de plats cuits, et leur réchauffage à savoir lasagnes, hachis Parmentier, chou-fleur gratiné, etc.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Comment procéder
1. Introduire les aliments sur le 3ème gradin.
2. Tourner la manette de commande du four sur la position et la manette du thermostat du four sur la température désirée.



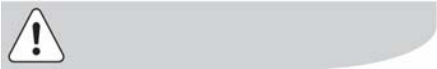
Après utilisation du four, assurez-vous que le thermostat et le sélecteur de fonctions se trouvent sur la position « arrêt ».

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.

Assurez vous que les aliments sont au milieu du gradin et qu'il y a suffisamment d'espace autour de la grille/plat de cuisson pour permettre une circulation d'air maximum.

Gril électrique

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Eloignez les jeunes enfants.
L'utilisation du gril se fait porte fermée et sous votre surveillance.
Pendant l'utilisation, la cuisinière devient chaude. Evitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.



Les accessoires deviennent chauds pendant et après l'utilisation du gril. Utilisez toujours des gants thermiques de cuisson pour enfourner ou retirer la grille/lèchefrite, le plat du four.
Attention : utilisez la fonction gril à 210°C maximum.

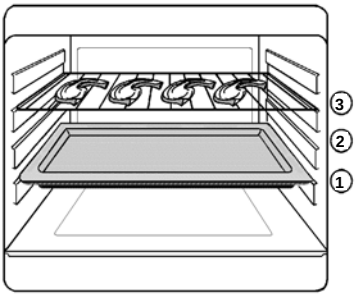
Griller

La position gril s'emploie pour griller les pièces de viandes (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 éviter une inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson).

Les grillades

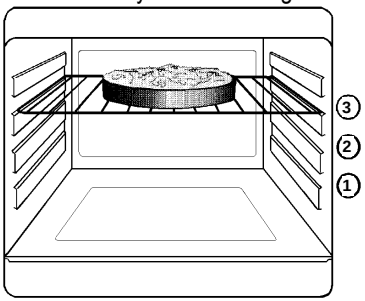
1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position .
2. Placez la pièce à griller sur la grille support de plat et positionnez la grille à distance convenable du gril. Placez-le d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
3. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
4. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
5. Faites griller la deuxième face.
6. 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.



Les gratins

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



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 porte fermée et sous votre surveillance.
La broche, son support et la lèchefrite sont très chauds pendant et après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisson pour enfourner, ajuster ou retirer la lèchefrite/le tournebroche. Pendant l'utilisation, la cuisinière devient chaude. Evitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
Attention : utiliser la fonction gril à 210°C maximum.

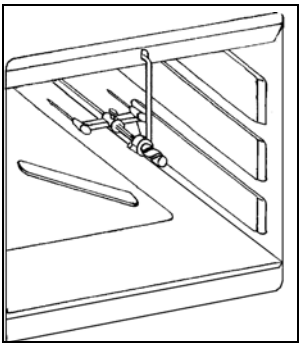
☞ Comment utiliser le tournebroche ?

1. Fixez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfilez 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.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice central situé au fond du four) et posez-la sur le support de broche.
6. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
7. Retirez la poignée.
8. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position et vérifiez que la broche tourne.

Pour sortir la pièce

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

Le poids maximum admis sur le tournebroche est de 4·5 kg.



Après utilisation du gril ou tournebroche, assurez-vous que le thermostat et le sélecteur de fonctions se trouvent sur la position « arrêt ».

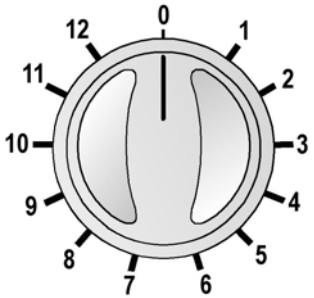
La table de cuisson

Les zones de cuisson rougeoient rapidement après leur mise en fonctionnement. Elles s'éclairent et s'assombrissent au cours de leur utilisation.
Chaque 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).

Le voyant de fonctionnement sur le bandeau de commande s'allume pour signaler que la zone de cuisson est en fonctionnement.

Les manettes des foyers offrent 12 positions de cuisson:

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

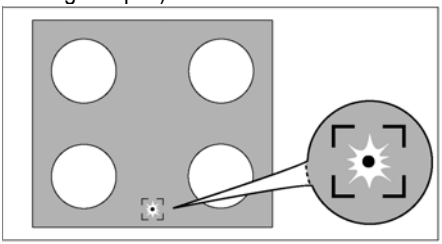


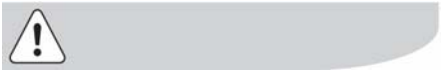
Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson, tournez la manette correspondante sur la position désirée.

☞ 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, félure,...) 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

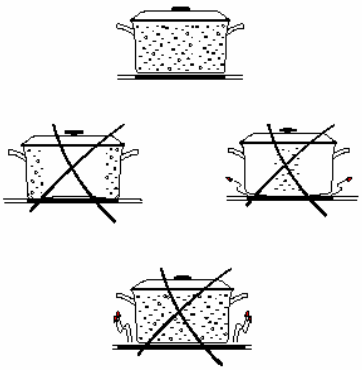
- Le verre de votre table vitrocéramique est insensible aux variations thermiques, il résiste aux chocs légers. Cependant, il n'est pas incassable. N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail et évitez la chute de petits objets (flacons d'épices, ustensiles pointus, etc.).
- Ne faites jamais 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.

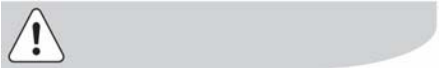
Choix des récipients

- 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. Evitez 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 influer 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 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 que 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

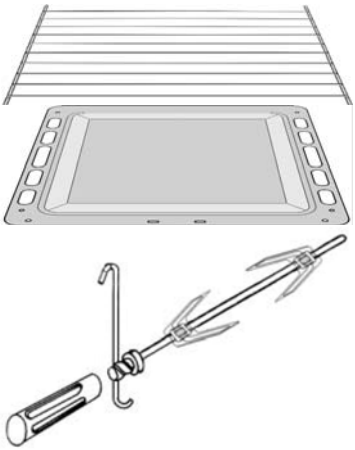
Elle est utilisée pour recueillir le jus de cuisson. Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.
Pour la cuisson elle doit être posée sur la gradin 2.

- D'un tournebroche

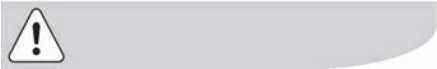
Il est composé de :
2 fourchettes
1 broche
1 poignée
1 support de broche

- Logement de rangement

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



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 » et que l'appareil est complètement refroidi.
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.
Le four sera propre tout le temps. Les dépots de graisses peuvent prendre feu.
Avant tout opération d'entretient et nettoyage DEBRANCHEZ votre cuisinière.
Bandeau de commande, manettes, grille émaillée, façade, logement de rangement et parois latérales de l'appareil
Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

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 détremper 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.

Entre 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.

Le(s) accessoire(s)

Lavez-le(s) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien le(s) rincer et de le(s) essuyer.

Le four

Il est recommandé de nettoyer le four émaillé tant qu'il est chaud. Essuyez après chaque utilisation avec un chiffon doux imbibé d'eau

tiède additioné d'un détergent liquid. De temps en temps un nettoyage plus approfondi est nécessaire en utilisant une solution prévue pour ce but.

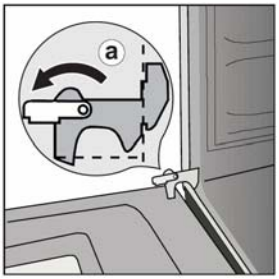
La table de travail

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

Porte du four

Démontage de la porte du four

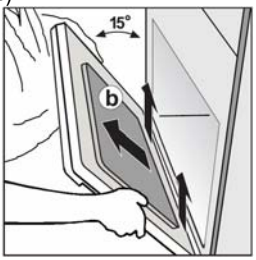
Afin de pouvoir nettoyer facilement le four, il est possible de démonter la porte du four.
Abaissez la porte du four horizontalement. Relevez les leviers se trouvant sur les deux charnières de la porte vers l'avant jusqu'à ce qu'ils atteignent le butoir (a).
Refermez lentement la porte jusqu'au butoir et levez la porte jusqu'à ce que les charnières sortent de leur emplacement (b).



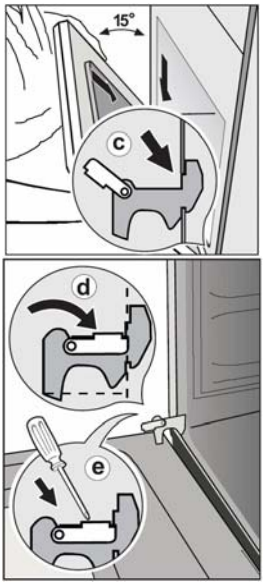
Montage de la porte du four

Pour remonter la porte du four, veuillez suivre la marche à suivre pour le démontage à l'envers.
Replacez les charnières de la porte dans leurs orifices (c). Faites attention à ce que les charnières soient bien à leur place.

Faites balancer lentement la porte vers le bas. Faites attention à ce que les coins de la porte ne cognent pas contre le cadre du bas (dans ce cas, faites pivoter la porte vers le haut et positionnez à nouveau les charnières).

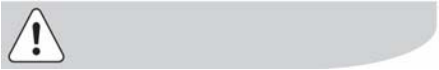


Faites pivoter les leviers à nouveau vers l'arrière (d). Afin que la porte ferme correctement, appuyez sur le levier (e) à l'aide d'un objet (par exemple un tournevis.
Vérifiez lentement si la porte fonctionne correctement.



Attention: Ne faites jamais encliqueter les leviers des charnières de la porte. L'effet du ressort pourrait blesser.

Remplacement de l’ampoule d’éclairage

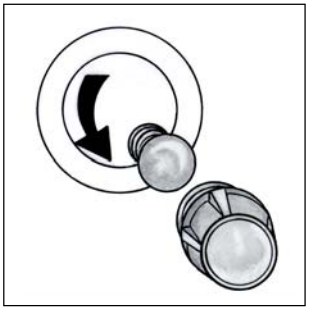


Avant de procéder au changement de l’ampoule d’éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position Arrêt « ▌ ».
Débranchez l’alimentation électrique de l’appareil. Assurez-vous aussi que l’intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 15 W, de type culot à vis E14 (230/240 V) est une ampoule spéciale « chaleur » résistant à une température de 300°C.
L’ampoule est située au fond du four et accessible par l’intérieur.

☞ Pour avoir accès à l’ampoule :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l’ampoule.
2. Dévissez l’ampoule.
3. Remplacez l’ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Symptômes	Solutions
1. Les zones de cuisson de la table et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que : • 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 : • 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 : • 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 chassis 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 après-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 à l'arrière de votre appareil.

Caractéristiques techniques

Appareil isolé			Classe 1
La table de cuisson	Zone de cuisson avant droite	Foyer Ø 140 mm	1200 W
	Zone de cuisson arrière droite	Foyer Ø 180 mm	1800 W
	Zone de cuisson avant gauche	Foyer Ø 180 mm	1800 W
	Zone de cuisson arrière gauche	Foyer Ø 140 mm	1200 W
Le four	Four		Electrique
	Gril		Electrique
	Eclairage du four		Ampoule 15W type E14
	Tournebroche		4 W
	Nettoyage		manual
Accessoires	Grille		
	Lèchefrite		
	Tournebroche		
	Logement de rangement		
Dimensions	Hauteur		858 mm
	Largeur		500 mm
	Profondeur		600 mm

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
93/68 ; 2006/95 (Basse Tension) et modifications successives,
89/336 ; 90/31 ; 93/68 (Compatibilité Electro- magnétique) et modifications successives,
90/396 (Appareil Gaz) ; 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.

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 possèdant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.
- Cette cuisinière est un appareil du type Y (selon la norme EN60.335-2.6).

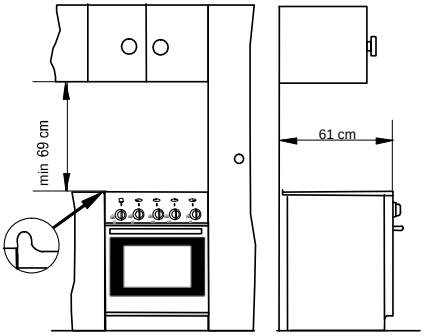
L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :
- NF C 15100 Installations électriques à basse tension.

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. N'installez pas l'appareil sur un socle.



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 á l'aide d'un prolongateur d'une prise multiple, ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

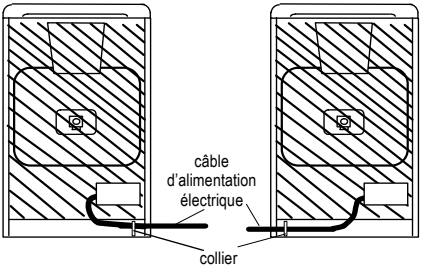
Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.
La cuisinière doit être équipée d'un câble d'alimentation souple avec fiche pour être connectée à une prise secteur et est apte au fonctionnement en 230V/400V ; ~50 Hz. Utilisez un câble de type H05RR-F d'une section adaptée à la charge.

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 entre les contacts en cas de conditions de surtension de catégorie III.

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.
REMARQUE : le câble de terre doit être plus long de 10-12 cm par rapport au fil sous tension et au neutre.

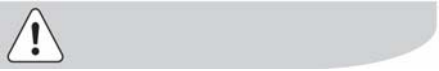
Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il ne doit être remplacé que par un tehnicien qualifié.
Ne faites pas passer le câble d'alimentation derrière le four de la cuisinière.

DERRIÈRE CUISINIÈRE



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.
- En cas de raccordement direct au secteur, il faut interposer un interrupteur omnipolaire d'une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts en cas de conditions de surtension de catégorie III.



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.

Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau nº1

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

Service clientèle

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

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

Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

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)

Fax : 03 44 62 26 53
e-mail : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG – Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

FAURE

www.electrolux.com

342 729 461 – 00 – 072008

Subject to change without notice

CE