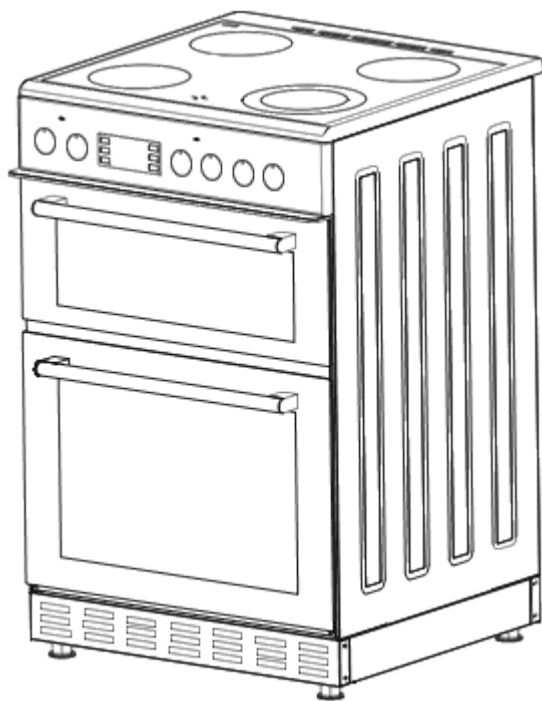


CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE DOUBLE FOUR

60x60

Modèle : SCV6DOIX



SCHNEIDER NOTICE TECHNIQUE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CONSIGNES DE SECURITE

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lire attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Conserver cette notice d'utilisation avec votre appareil.

Pour éviter toute erreur ou accident, veiller à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre

- **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS**

- **ATTENTION** : cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- **ATTENTION** : 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.
- **ATTENTION** : Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, le transporter dans sa position d'utilisation munie de ses cales de transport.
- **ATTENTION** : Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour

d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

- **ATTENTION** : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi. Utiliser 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.
- **ATTENTION** : Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- **ATTENTION** : Lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : couper le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.
- **ATTENTION** : 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. Tenir éloigné les enfants. Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques corporels et matériels.

- AVERTISSEMENTS IMPORTANTS INSTALLATION :

- ✓ À la réception de l'appareil, le déballer ou le faire déballer immédiatement. Vérifier son aspect général. Faire 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, faire attention lors de son déplacement.
- ✓ Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique ou sur l'étiquette
- ✓ Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.
- ✓ Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
- ✓ L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- ✓ Il n'est pas destiné à être utilisé dans :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins,

bureaux et autres environnements professionnels ;

- les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel

- les environnements de type chambre d'hôtes ;

- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- ✓ Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

- **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SECURITE DES ENFANTS :**

- ✓ Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Veiller à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.

- ✓ Éloigner 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 l'appareil.

- ✓ S'assurer que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

- **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS UTILISATION :**

- ✓ Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.

- ✓ Ne pas modifier ou ne pas essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- ✓ Avant la première utilisation de votre appareil, faire chauffer le four une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. S'assurer alors que la pièce est suffisamment aérée : VMC en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.
- ✓ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération plus efficace, par exemple en ouvrant la fenêtre ou une aération plus efficace par exemple en augmentant la puissance de la VMC si elle existe.
- ✓ Surveiller attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes frites, beignets...)
Les graisses surchauffées s'enflamment facilement
- ✓ Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière, s'assurer que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne sera pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- ✓ Ne pas utiliser sur la table de travail, de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords.
- ✓ Ne pas utiliser de récipients instables ou déformés, ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels. Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne pas l'utiliser comme plat à rôtir.

- ✓ En plus du ou des accessoires fournis avec votre appareil, utiliser que des plates, des moules à gâteaux résistants à de hautes températures.
- ✓ Pendant l'utilisation du four, la lèchefrite devient chaude, utiliser des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- ✓ Après l'utilisation, s'assurer que toutes les manettes sont sur la position « arrêt ».
- ✓ Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, s'assurer à ce que l'appareil soit toujours propre. Les projections de graisses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'enflammer.
- ✓ Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.
- ✓ Ne rien laisser sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- ✓ Ne pas placer de papier aluminium directement en contact de la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- ✓ Ne jamais tirer l'appareil par la poignée de la porte du four.
- ✓ Sur la porte ouverte du four : Ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse monter ni s'asseoir.
- ✓ Veiller à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs, (torchons, feuilles d'aluminium...)

- ✓ Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à vide sans récipient dessus.
- ✓ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- ✓ Essuyer les salissures se trouvant sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- ✓ Pendant le fonctionnement du four, le couvercle doit être relevé.
- ✓ Avant de fermer le couvercle, mettre toutes les manettes en position « arrêt » et attendre que la surface de cuisson soit refroidie afin de ne pas endommager le couvercle.
- ✓ Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- ✓ La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloigner les jeunes enfants.

- SECURITE DES ENFANTS

- ✓ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient été placés sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- ✓ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- ✓ Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- ✓ Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- MISE EN GARDE : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants

- BRANCHEMENT ELECTRIQUE
 - ✓ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
 - ✓ La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
 - ✓ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service

après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans cette notice.

- ✓ N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- ✓ L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.

- **MISE EN GARDE** : utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- **PRECAUTIONS EMPLOI DU PLAN DE CUISSON**

- ✓ La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- ✓ Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : risque d'incendie. Ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
 - ✓ Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de

chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.

- ✓ N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- **MISE EN GARDE** : laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
 - ✓ Ne portez pas de vêtements ou accessoires amples lorsque les foyers sont allumés : les feux de textiles peuvent être la cause de graves blessures.
 - ✓ N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 - ✓ Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
 - ✓ Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.
- **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
 - ✓ Les récipients à semelle brute (fonte non émaillée, ...) ou abîmées peuvent endommager le dessus vitrocéramique

- ✓ Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- ✓ Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur le dessus vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque vitrocéramique.
- ✓ Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les récipients.
- ✓ Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent, au refroidissement, provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- ✓ Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.
- ✓ En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- ✓ À l'ouverture de la porte de l'appareil, veuillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- ✓ Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.
- ✓ Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite

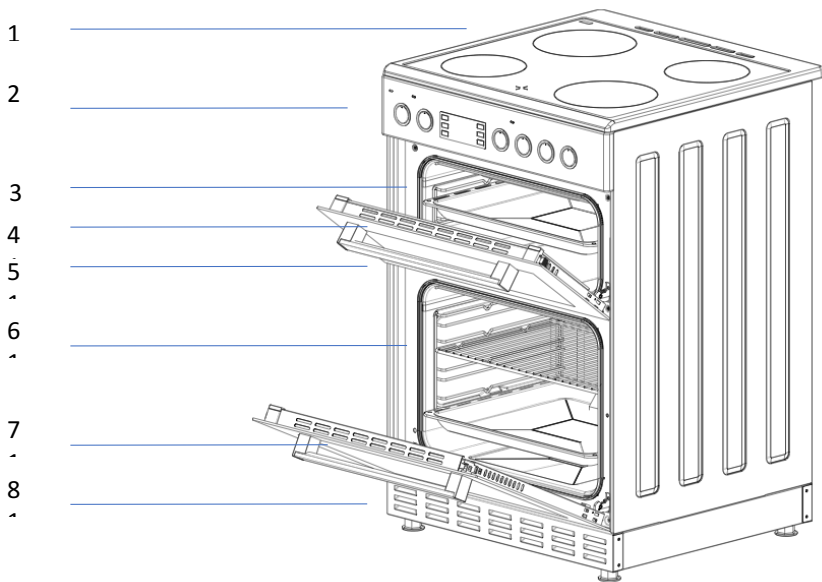
sur la sole du four. Cela pourrait rayer l'émail, voire entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.

- ✓ Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- ✓ Si votre four dispose d'un ventilateur dont la protection peut être retirée pour le nettoyage, le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection et cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

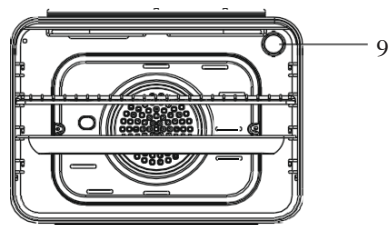
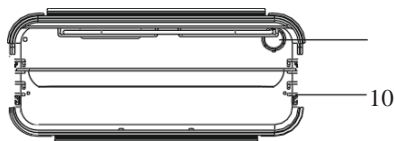
- NETTOYAGE

- MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
 - ✓ Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
 - ✓ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
 - ✓ Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



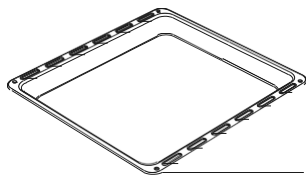
1. Plaque vitrocéramique
2. Bandeau de commande
3. Lèche-frite
4. Porte du four supérieur
5. Poignée
6. Grille
7. Porte du four principal
8. Pieds
9. Lampe
10. Position de l'étagère



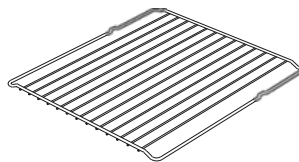
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESIGNATION	
Référence du modèle commerciale	SCV6DOIX
Référence du modèle constructeur	MFC1-6046ZECIG
Dimensions (cm)	60X60
Masse de l'appareil (kg)	52 / 50
Puissance totale de l'appareil (kw)	3654
Tension d'alimentation	220-240 Volt- 50 Hz
Plaque de cuisson	Plaque vitrocéramique
Nombre de zone	4
Témoin de mise sous tension	oui
Technologie de chauffage	Radiant
Zone 1	1200 W
Dimension (mm)	140
Zone 2	1700 W
Dimension (mm)	180
Zone 3	1200 W
Dimension (mm)	140
Zone 4	1700 W
Dimension (mm)	180
Type de four	
Nombre de cavité	2
Volume utile par cavité	30/60
Source de chaleur	Electricité
Puissance par cavité kw	1415/2239
Témoin de mise sous tension et regulation du thermostat	oui
Type de nettoyage par cavité	Catalyse
Classe d'efficacité énergétique	A

LES ACCESSOIRES



La lèche-frite



La grille de cuisson

INSTALLATION

Important lire d'abord attentivement les avertissements.

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur. Important : n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état.

Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger

INSTALLATION

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

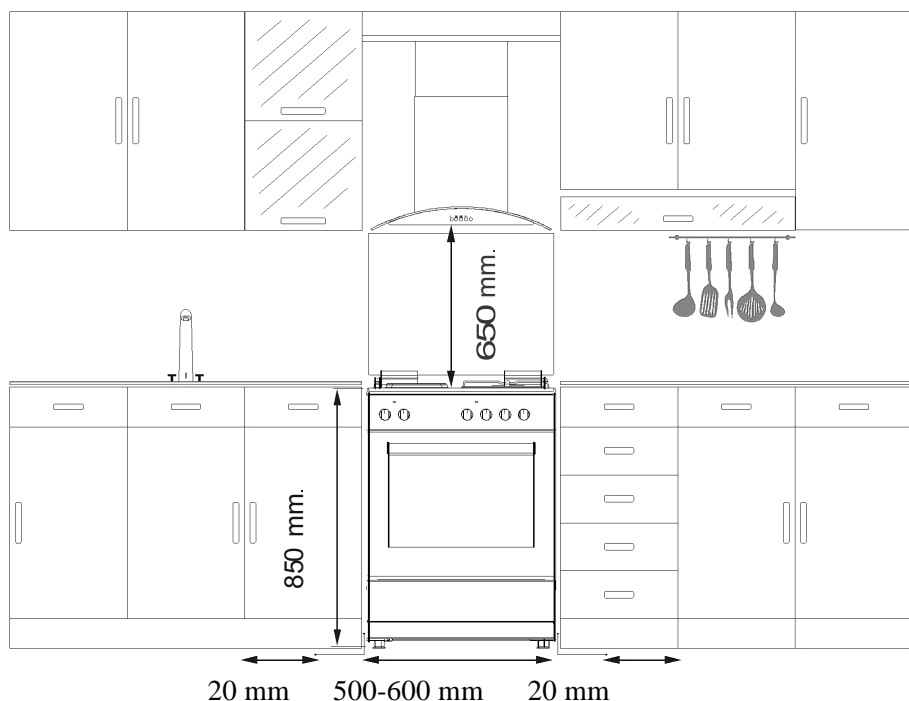
Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail.

Si nécessaire, régler ses pieds au niveau du plan de travail

Placer l'appareil sur une surface plane et utiliser le dans un endroit bien aéré
Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre.

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veiller à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière.

En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, respecter les distances ci-dessous par rapport aux parois latérales des meubles



AERATION DE LA PIECE

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air ($2m^3$ air/h x kW) de

puissance installée – se reporter à la plaque signalétique de votre appareil. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de combustion soient évacués.

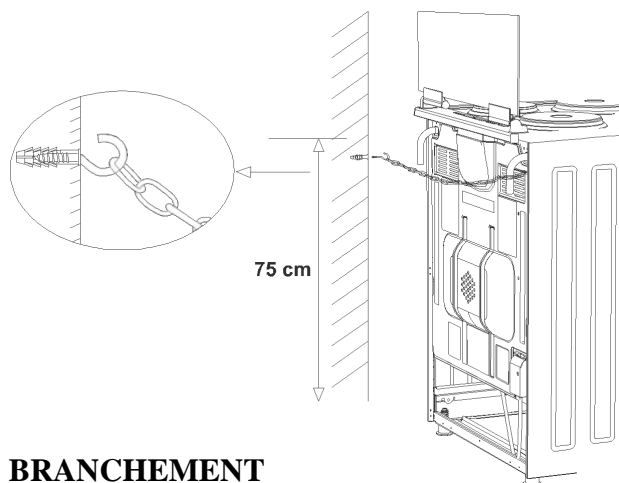
L'aération doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100cm² au total.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

DISPOSITIF DE STABILISATION

Cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité (qui se trouve au dos de l'appareil) avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur pour éviter tout risque de basculement (voir figure ci-contre).

Le revendeur décline toute responsabilité si un accident causant une blessure et/ou un dommage survenait suite au non-respect de cette instruction.



BRANCHEMENT

Avertissements :

- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.

Attention !

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez les schémas de raccordement indiqués au dos de l'appareil.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

1. Raccordez toujours le fil de terre de protection.
2. La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
3. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de

l'appareil.

4. Le câble n'est pas fourni. Veuillez-vous référer au tableau ci-dessous pour connaître le câble nécessaire en fonction de votre installation électrique.

Réseau Type de branchement	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection du fusible
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 6 mm ²	H05 VV-F-3G 6 mm ²	1 x 40 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3 Phases + N	5 x 2,5 mm ²	H05 VV-F-5G 2,5 mm ²	3 x 25 A

Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.

- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

Ce disjoncteur doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- L'installation électrique de l'appartement peut supporter la charge de l'appareil (voir tableau des caractéristiques)
- L'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes applicables en la matière ;
- La prise ou l'interrupteur multipolaire est facilement accessible, une fois que la cuisinière est installée.

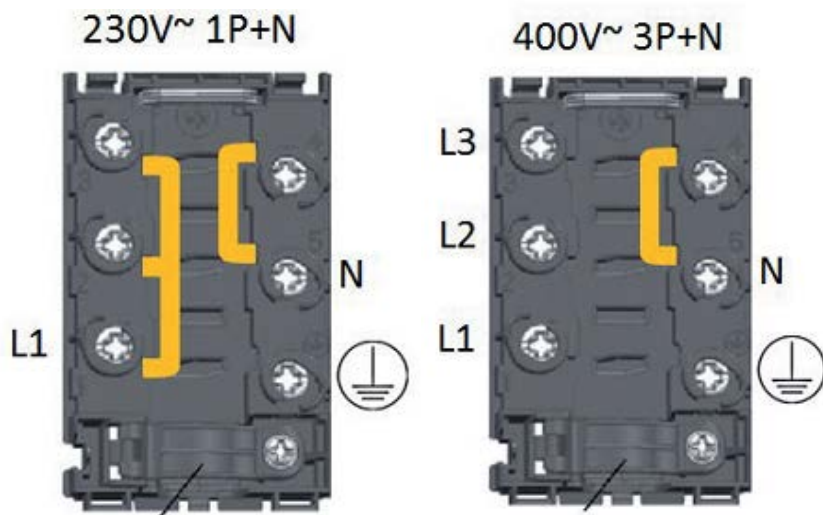
1. À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, soulevez les 2 clips sur le couvercle du boîtier comme indiqué sur la figure ci-contre.

ATTENTION : Des cavaliers (ou « jumpers ») sont positionnés pour un fonctionnement en 230 V monophasé. Pour un fonctionnement en 400 V

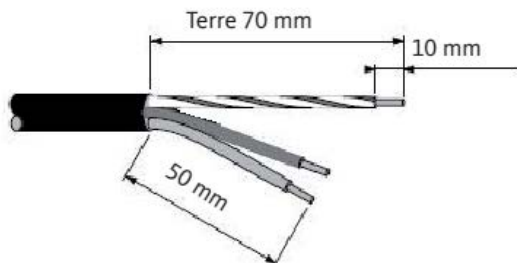
triphasé, il est nécessaire de retirer les cavaliers des positions 1 à 3.

Les vis de connexion sont déjà desserrées, il n'est donc pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion. **Ne pas utiliser de visseuse électrique.**

2. Positionnez les cavaliers en fonction de la tension disponible dans l'habitation



3. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.



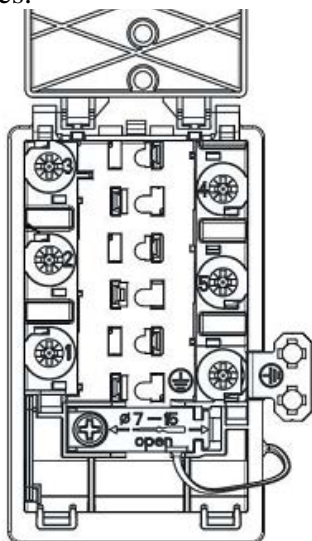
- Fil jaune/vert : mise à la terre
- Fil bleu : neutre « N »
- Fil marron : phase « L »



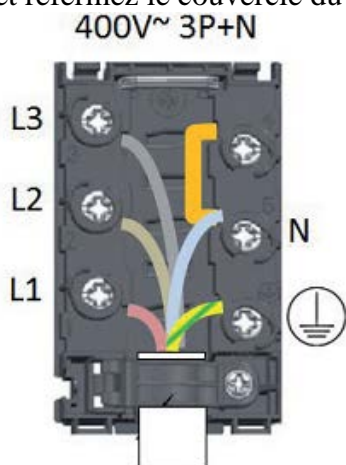
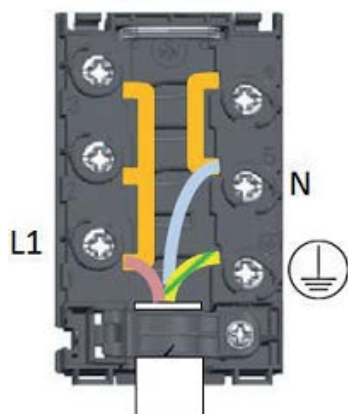
Extrémité du câble d'alimentation

ATTENTION : Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole et doit être plus long que les autres fils.

4. Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement (voir ci-contre). Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
5. Connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-après.



6. Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.
230V~ 1P+N



UTILISATION

1. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2. Veillez à retirer le film protecteur recouvrant les éléments chauffants avant l'emploi.

3. Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four et laissez-le refroidir.

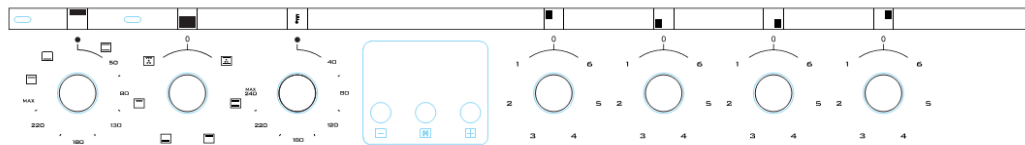
4. Pour éliminer tout résidu ou graisse ayant pu être laissé(e) durant la production :

- Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four et laissez-le refroidir.

- Tournez le bouton correspondant à l'un des 4 foyers de cuisson sur la position maximale et laissez-le fonctionner pendant 5 minutes. Éteignez le foyer et laissez-le refroidir. Faites la même opération sur tous les autres foyers.

Important : Aérez la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée.

BANDEAU DE COMMANDE



1 2 3 4 5 6 7 8

1. Bouton de fonctionnement et thermostat du four supérieur
2. Bouton de fonctionnement du four principal
3. Bouton de thermostat du four principal
4. Panneau affichage numérique
5. Bouton de fonctionnement du foyer arrière gauche
6. Bouton de fonctionnement du foyer avant gauche
7. Bouton de fonctionnement du foyer avant droite
8. Bouton de fonctionnement du foyer arrière droite

Le bouton du thermostat vous permet de choisir la température désirée (de 40 à 240°C).

Tournez le bouton pour faire chauffer le four.

Le témoin lumineux de fonctionnement du four s'allume.

Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée.

Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Pour faire fonctionner votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps désiré.

UTILISATION DU FOUR

Avant la cuisson de vos aliments, il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 à 15 minutes.

- Placez les aliments au four lorsque la température sélectionnée est atteinte et que le témoin lumineux s'éteint.
- Repositionnez le bouton du thermostat en position « » lorsque la cuisson est terminée.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas.

DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON





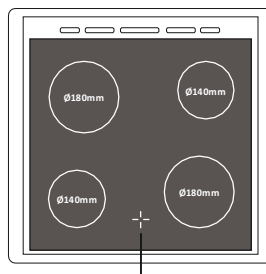
Symbole	Signification	Explication
	Sole	Seule la résistance de sole inférieure fonctionne. Ce mode est idéal pour cuire les fonds de tartes et autres pâtisseries.
	Voute	Seule la résistance de sole supérieure fonctionne. Ce mode est idéal pour les grillades. Convection naturelle
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir
	Gril	La résistance du gril (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode est adapté pour finir la cuisson en surface (gratins).

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Température (°C)	Position des gradins	Durée de Cuisson (min.)
Gâteaux	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	170-180	2	25-30
Petit Pâté	180-200	2	35-45
Pâtisserie	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasagne	180-200	2	25-40
Meringue	100	2	60
Poulet	180-190	2	45-50
Poulet Grillé	200-220	4	25-30
Poisson Grillé	200-220	4	25-30

(Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives)

UTILISATION DES FOYERS



Les chiffres 0 à 6 sur les boutons de cuisson indiquent la puissance de cuisson :

- Arrêt du foyer.
- 1 Chaleur minimum pour garder les aliments au chaud.
- 3 Chaleur moyenne pour chauffer à basse température.
- 6 Chaleur forte pour chauffer à haute température

- Allumer / éteindre un foyer

Remarque : A la première utilisation ou si le foyer a été inutilisé depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en actionnant le bouton de sélection du foyer.

Attention !

- Ne touchez pas la plaque vitrocéramique avec une partie du corps mouillée ou humide.
- Lorsque les foyers sont allumés, le témoin lumineux sur le bandeau de commande s'allume.

1. Tournez le bouton correspondant jusqu'à la position voulue : plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée.

2. Pour éteindre un foyer, ramenez son bouton de contrôle sur la position « » (Arrêt).

3. Afin d'éviter que vous ne laissiez une plaque fonctionner accidentellement, un témoin lumineux sur le bandeau de commande s'allume dès qu'une plaque est utilisée.

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les précautions d'utilisation suivantes :

- Utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils adhèrent parfaitement à la zone de chauffe.
- Utilisez toujours des récipients dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.
- Ne jamais laisser un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance. Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus graisseux pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais un foyer allumé sans récipient dessus car le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et vous risquez d'endommager l'élément chauffant.
- Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de gros récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.

- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.
- Ne jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Celle-ci n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de la table de cuisson et/ou du four :

- Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur la position « » (arrêt).
- Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.

RECOMMANDATIONS GENERALES

- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

- Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commande.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle puis séchez avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau, etc.).

NETTOYAGE DU FOUR

- L'intérieur du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.

NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES ET DU MILIEU DU FOUR

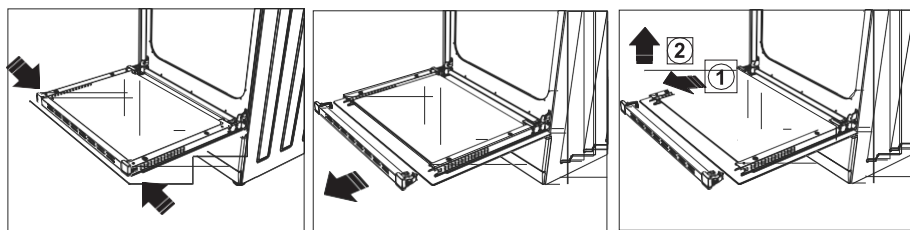


FIG A

B

C

Les vitres intérieures et du milieu peuvent se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Cette opération se fait à froid.

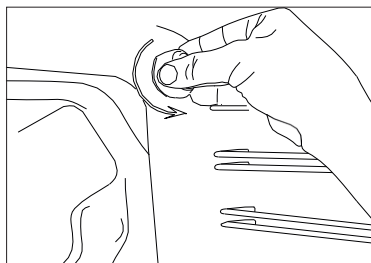
- Pour le démontage, ouvrez complètement la porte et appuyez sur loquets en plastique de chaque côté de la porte (figure A). Tirez le profilé dans votre direction (figure B). Soulevez la vitre intérieure pour la retirer (figure C). Nettoyez la vitre, et remplacez-la avec le profilé en effectuant la procédure inverse.
- Pour retirer la vitre du milieu, effectuez la même procédure que pour la vitre intérieure.
- Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côtés intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

ATTENTION :

- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

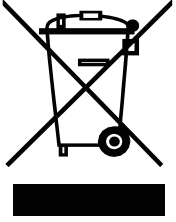
MISE EN GARDE : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



1. Assurez-vous que les boutons sur sont la position « » (arrêt), puis débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de protection (figure I). Si vous avez du mal à la tourner, utilisez un gant. Nettoyez-le et séchez-le complètement.
3. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
4. Revissez l'ampoule, puis replacez le couvercle.

Caractéristiques de l'ampoule :

- Culot E14
- 230 V~
- Max. 15 W
- Résistante à des températures de l'ordre de 300°C



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement.

Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères

INFORMATION DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Importé par ADMEA SA
Immeuble Spaak
12 rue Jules Ferry
93110 Rosny-sous-bois
France