LISTO

Notice d’utilisation

Cuisinière vitrocéramique

CV5050 L1b
&
CV5050 L1n

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4

FICHE PRODUIT 17

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 19
- Vue d'ensemble 19
- Bandeau de commande 20

INSTALLATION 20
- Déballage 21
- Positionnement 21
- Mise à niveau 21
- Dispositif de stabilisation 21
- Branchement 22

UTILISATION 23
- Avant la première utilisation 23
- Utilisation des foyers radiants 24
- Utilisation du four 25
- Tableau de cuisson 26

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 27
- Recommandations générales 27
- Nettoyage du bandeau de commande 27
- Nettoyage de la table de cuisson 27
- Nettoyage du four 27
- Nettoyage de la porte du four 28

GUIDE DE DÉPANNAGE 28

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS CÉDEZ L'APPAREIL À DES TIERS, REMETTEZ-LE AVEC SA NOTICE D'UTILISATION.

Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

Usage prévu

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- 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.

Déballage

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes, film protecteurs et autocollants sur les faces de l'appareil, et éventuellement sur le plan de cuisson.
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

Sécurité 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'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager 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.

Installation de l'appareil

- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.
- Veuillez respecter les distances requises pour l'installation de votre appareil sous la hotte. Référez-vous à la notice d'installation de votre hotte aspirante.
- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

Cuisinière

- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour que l'appareil ne tombe pas de son socle. Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de la porte du four.

Branchement électrique

- 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 3 mm 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.

Précautions générales d'utilisation de l'appareil

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique et/ou fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction. Risques de brûlures.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

Cuisinière

- Ne jamais rien poser sur la porte du four ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.

Précautions d'utilisation 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.
- 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.
- 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.

Plan vitrocéramique

- 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 abîmée peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la 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 la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en 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.

Précautions d'utilisation du four

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez 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.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est normal et est dû à la différence de température entre la température de la

pièce et celle à l'intérieur du four. Pour équiper l'intérieur du four, référez-vous à la section « Utilisation des accessoires du four ».
- 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

- 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.

En cas d'incendie

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et/ou coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

Mise au rebut

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la cuisinière).

Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « FICHE PRODUIT ».

FICHE PRODUIT

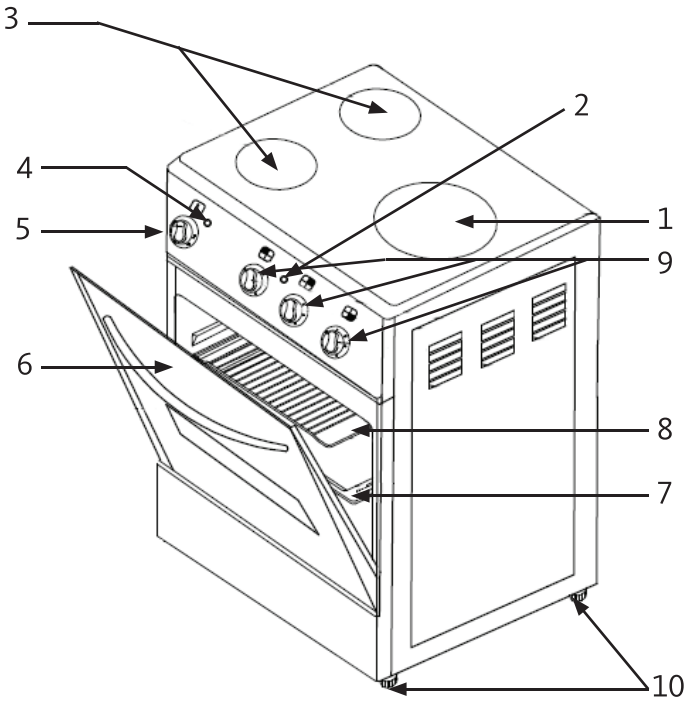
Suivant la réglementation ERP 66/2014/UE

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence des modèles	CV5050 L1b CV5050 L1n	
Codes produits	8001034 8001035	
Poids net	29,5	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Convection naturelle	
Nettoyage	Manuel	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	41	litres
Consommation d'énergie convection naturelle	0,680	kWh
Indice d'efficacité énergétique	93,5	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Puissance du four	1850	W
Thermostat	De 50 à 240	°C
Nombre de niveaux de gradins	3	
Témoin de mise sous tension et régulation du thermostat	Oui	
Type de plan de cuisson	Vitrocéramique	
Technologie	Radiant	
Nombre de foyers	3	
Puissance du foyer avant gauche	1200	W
Dimension du foyer avant gauche	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer avant gauche	133	Wh/kg
Puissance du foyer arrière gauche	1200	W
Dimension du foyer arrière gauche	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière gauche	137	Wh/kg
Puissance du foyer arrière droit	1700	W

Désignation	Valeur	Unité
Dimension du foyer arrière droit	18	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière droit	150	Wh/kg
Puissance totale du plan de cuisson	4100	W
Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	140	Wh/kg
Témoin de mise sous tension	Oui	
Témoin de chaleur résiduelle	Oui	
Puissance totale de la cuisinière	5950	W
Tension d'alimentation	220 - 240V~ / 24 A 380 - 415V~ 3N / 3 x 8 A	
Fréquence	50	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)	82,5 x 48,5 x 50	cm
Pays de destination	France	

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



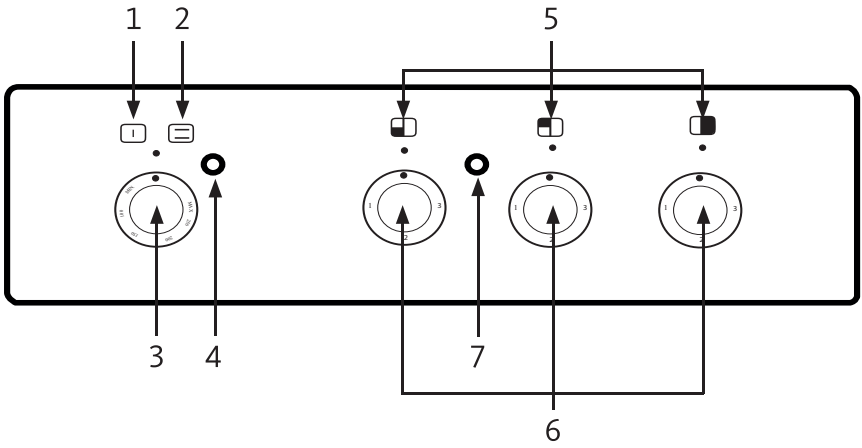
1. Grand foyer radiant diam. 180 mm
2. Témoin lumineux des foyers
3. Foyers radiants diam. 145 mm
4. Témoin lumineux du four
5. Bouton du thermostat (sélection de la température)
6. Porte du four
7. Lèchefrite
8. Grille de cuisson
9. Boutons des foyers radiants
10. Pieds réglables

La grille peut être positionnée sur 3 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

La lèchefrite : Insérez-la au premier niveau en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.

Attention ! Elle ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four ! (Risque de surchauffe et de détérioration de l'émail) Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Bandeau de commande



1. Symbole du thermostat
2. Symbole du four
3. Bouton de sélection du thermostat
4. Témoin lumineux de fonctionnement du four
5. Symboles de l'emplacement des foyers sur la table de cuisson
6. Boutons des plaques électriques
7. Témoin lumineux de fonctionnement des plaques de cuisson

- **Le témoin lumineux du four** s'allume lorsqu'on allume le four et s'éteint lorsque la température a atteint la température sélectionnée à l'aide du thermostat.

- **Le témoin lumineux de la table de cuisson** s'allume lorsqu'on allume un ou plusieurs foyer(s) de la table de cuisson et s'éteint lorsque toutes les zones de la plaque de cuisson sont éteintes.

INSTALLATION

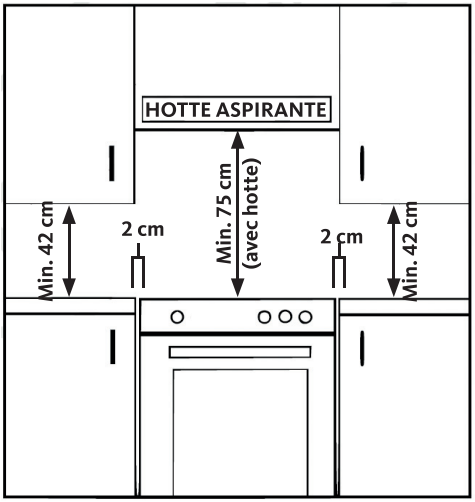
Pour une installation correcte de votre cuisinière, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.

Déballage

1. Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).

Attention ! Ne laissez pas les éléments d'emballage (plastiques, cartons) à la portée des enfants et des animaux domestiques.

Positionnement



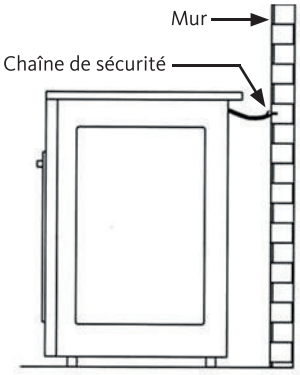
- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir schéma ci-contre).
- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs ou les autres meubles doit être d'**au moins 2 cm**.
- La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être **supérieure ou égale à 75 cm**.
- La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être d'**au moins 2 cm**.

- Le câble d'alimentation devra être positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède **70°C**.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Mise à niveau

Pour un fonctionnement correct, la cuisinière doit être mise à niveau. Pour cela, ajustez les pieds réglables en les vissant ou dévissant, comme indiqué sur la figure ci-contre. La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.

Dispositif de stabilisation



Cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec les 2 chaînes de sécurité (qui se trouvent de chaque côté 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.

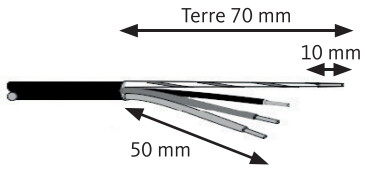
Lors du raccordement du câble sur le réseau électrique :

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. Si le câble d'alimentation de la cuisinière est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine.

Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection du fusible
230 V~ 1N	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H05RR-F	1 x 32 A
400 V~ 2N	2 Phases + N	4 x 1,5 mm²	H05RR-F	2 x 16 A
400 V~ 3N	2 Phases + N	5 x 1,5 mm²	H05RR-F	3 x 16 A

- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un **disjoncteur omnipolaire 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.

Branchement de la cuisinière :



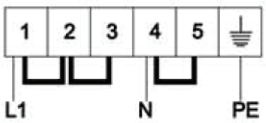
Extrémité du câble d'alimentation

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

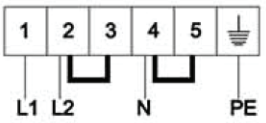
1. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.

Remarque : *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.*

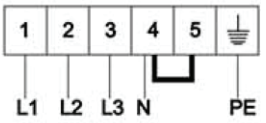
2. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous.



230 V~, 3 x 2,5 mm² :
- Mettre un pontet entre 1 et 2, 2 et 3 et 4 et 5.
- Visser la terre au plot « terre », le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1.



400 V~ 2N, 4 x 1,5 mm² :
- Mettre un pontet entre 2 et 3 et 4 et 5.
- Visser la terre au plot « terre », le neutre N au plot 4, la phase L1 au plot 1 et la phase L2 au plot 2.



400 V~ 3N, 5 x 1,5 mm² :
- Mettre un pontet entre 4 et 5.
- Visser la terre au plot « terre », le neutre N au plot 4, la phase L1 au plot 1, la phase L2 au plot 2 et la phase L3 au plot 3.

3. Fixez le cordon d'alimentation à l'aide du collier de serrage.
4. Refermez le couvercle du bornier.

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

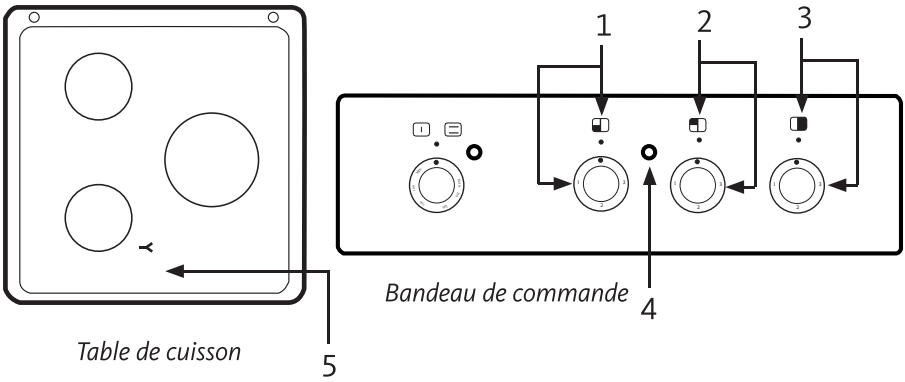
UTILISATION

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, 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 200°C pendant 20 minutes, puis éteignez le four et laissez-le refroidir.
4. Tournez le bouton correspondant à l'une des 3 plaques de cuisson sur la position maximale et laissez-la fonctionner pendant 10 minutes. Éteignez la plaque et laissez-la refroidir. Faites la même opération sur toutes les autres plaques.

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

Utilisation des foyers radiants



- **Emplacement des foyers**

Les symboles sur le bandeau de commande indiquent la correspondance entre le bouton et le foyer :

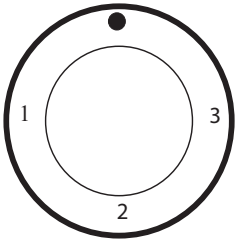
1. Foyer avant gauche (diamètre 145 mm)
2. Foyer arrière gauche (diamètre 145 mm)
3. Foyer droit (diamètre 180 mm)

4. Témoin lumineux de fonctionnement des plaques vitrocéramiques
5. Voyant de chaleur résiduelle

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.
- Avant de poser les ustensiles de cuisson sur le plan vitrocéramique, il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensiles pour éviter de rayer le verre.
- 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 plaque. Votre table de cuisson n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.

- **Puissance de cuisson**



Les chiffres 0 à 3 sur les boutons de cuisson indiquent la puissance de cuisson :

- ● Arrêt du foyer.
- 1. Chaleur minimum pour garder les aliments au chaud.
- 2. Chaleur moyenne pour chauffer à basse température.
- 3. Chaleur maximum pour cuisiner, frire et faire bouillir.

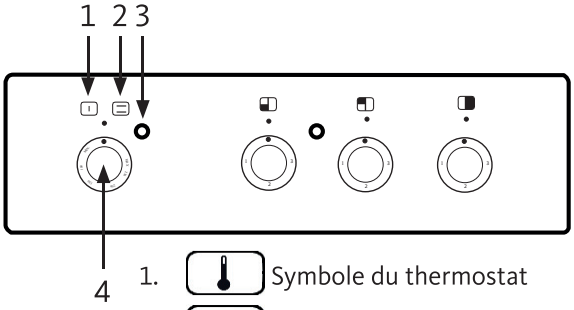
- **Allumer / éteindre un foyer**

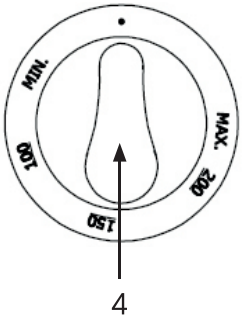
Remarque : *A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en actionnant le bouton de sélection du foyer.*

Attention !
- Ne touchez pas la plaque vitrocéramique avec une partie du corps mouillée ou humide.
- Lorsque les foyers sont allumés, le témoin lumineux (4) 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.
4. Pour vous avertir d'une chaleur résiduelle au niveau des foyers, un voyant s'allume dans le verre vitrocéramique.
5. **Ne pas toucher les foyers lorsque le voyant lumineux est allumé.**

Utilisation du four





1. Symbole du thermostat
2. Symbole du four
3. Témoin lumineux de fonctionnement du four
4. Bouton du thermostat

- Le bouton du thermostat (4) vous permet de choisir la température désirée. Tournez le bouton pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux 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.
- Consultez le tableau de cuisson ci-après pour en savoir plus sur les températures et durées de cuisson recommandées.
- ATTENTION : Ne pas couvrir la sole du four de feuille d'aluminium ou protection similaire. Ne pas poser de plats sur la sole du four. Risque d'éclatement de l'émail en fonctionnement.

Tableau de cuisson

- 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.

Aliments	Convection naturelle		
	Thermostat (°C)	Position des gradins	Durée de cuisson (min.)
Gâteau	175	2	25-35
Gâteau aux fruits	175	2	20-25
Tarte aux fruits	175	2	20-30
Macarons	175	2	20-30
Pain d'épices	200	2	30-40
Tarte pâte épaisse (quiche)	200	2	30-40
Tarte pâte fine (pizza)	190	2	30-40
Cake	175	2	30-40
Biscuit	175	2	15-25
Viande d'agneau	225	2	25
Viande de boeuf	250	2	50-60
Bifteck de boeuf	225	2	25
Rôti de boeuf	225	2	45
Viande de mouton	240	2	25
Poulet (entier)	175-200	2	30
Poulet (en morceaux)	200	2	30-45
Dinde	200	2	50-60
Poisson	200	2	30-40
Gratin de macaroni	210	2	20-30

(Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives.)

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 générales

- 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.
- 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 vitrocéramique

- 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.
- Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs ou en poudre.

Nettoyage de la porte du four

- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez complètement la porte, basculez les crochets de chaque charnière latérale à l'aide d'un tournevis à tête plate et tirez la porte vers vous. Procédez de manière inverse pour remonter la porte.
- 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.
- 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.
- **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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. Si le four et/ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :
- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

2. La cuisson n'est pas satisfaisante :
- Ajustez l'emplacement de la grille et contrôlez la température sélectionnée, le temps de cuisson et le récipient de cuisson.

3. Si le four fume :
- Vérifiez que le four ne nécessite pas de nettoyage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas eu de projection de graisse ou de jus sur les parois ou que la préparation ne déborde pas.
- Vérifiez que la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées.

Si les problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Attention :

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.

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.

Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.

Art. 8001034 / 8001035
Réf. CV5050 L1b / CV5050 L1n

Sourcing & Création
21, avenue de l'Harmonie
F-59650 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

Fabriqué en Turquie