

NewLine

***NOTICE
D'UTILISATION***

***CUISINIÈRE
NL414C6NC***

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix. Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction. Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Déclaration de conformité CE

Cette cuisinière a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les :

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive « Basse Tension » 73/23/CEE
- Prescriptions relatives à la protection de Directive « EMC » 89/336/CEE
- Prescriptions de la Directive 93/68/CEE

SOMMAIRE

PAGE

DESCRIPTION	3
PRECAUTIONS D'EMPLOI	4
INSTALLATION	5
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	6
UTILISATION DES FOYERS	7
UTILISATION DU FOUR	10
Minuteur mécanique	10
Fonctions du four	11
Gril	12
Tourne broche	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
Parois catalytiques	13
CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR	14
MISE AU REBUT	14
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	14
TABLEAU DE CUISSON	15
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	16

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE

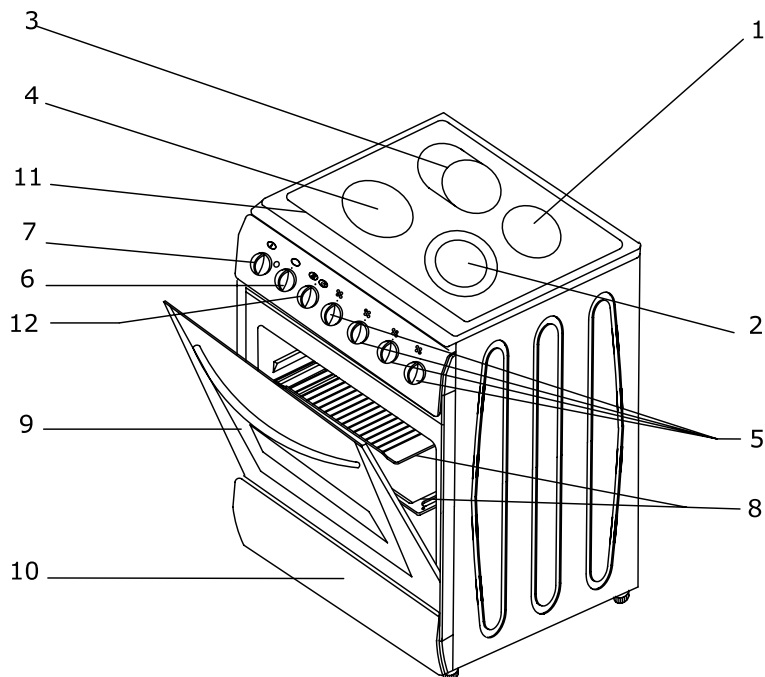


Figure 1

- 1- Foyer arrière droit (monozone 1200 W)
- 2- Foyer avant droit (double zone circulaire 700 W et 1700 W)
- 3- Foyer arrière gauche (double zone ovale 1000 W et 1800 W)
- 4- Foyer avant gauche (mono zone 1800 W)
- 5- Manettes foyer
- 6- Manette sélecteur four
- 7- Manette thermostat four
- 8- Grille + lèche-frite
- 9- Porte du four
- 10- Tiroir sous four
- 11- Témoins de chaleur résiduelle
- 12- Minuteur mécanique

PRECAUTIONS D'EMPLOI

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice.

Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

Lisez attentivement tous les conseils importants de sécurité et les précautions d'emploi avant d'utiliser votre appareil.

1. Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique
2. Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.
3. Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
4. L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou d'une hotte électrique. La puissance de ventilation doit être réglée suivant la durée d'utilisation de l'appareil (ouverture d'une fenêtre, d'une porte, ou augmentation de la puissance de la hotte). Lorsque le four fonctionne, les trous d'aérations de la cuisinière ne doivent pas être couverts.
5. En cours de fonctionnement, la vitre de la porte du four étant chaude, il est vivement recommandé de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
6. A la moindre fissure visible sur le plan vitrocéramique débranchez l'appareil immédiatement (en coupant le courant d'alimentation au niveau du disjoncteur (bi-polaire) et adressez-vous du service après vente de votre revendeur.
7. Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.
8. Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.
9. Ne rangez pas à l'intérieur du four, du compartiment sous four ou près des foyers des aérosols, des produits inflammables, tels que du papier, du plastique ou du tissu.
10. Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.
11. Les produits électroménagers usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

INSTALLATION

1) DEBALLAGE

Mettez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée et déballez-la. Les éléments de l'emballage devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif. Ne les laissez pas à la portée des enfants.

2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

- 1- Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur et par un technicien qualifié.
- 2- La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit :
 - a. La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750mm
 - b. La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs doit être d'au moins 20mm
 - c. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être au moins 20mm.
- 3- Veillez à placer votre appareil le plus près possible de la source d'énergie.
- 4- Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui qui est marqué sur la plaque signalétique de votre cuisinière.
- 5- Assurez-vous impérativement que votre cuisinière soit branchée avec la terre selon les normes en vigueur.

3) SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT

(Attention : Information uniquement pour le technicien qualifié qui est le seul autorisé à réaliser le branchement électrique de cette cuisinière.)

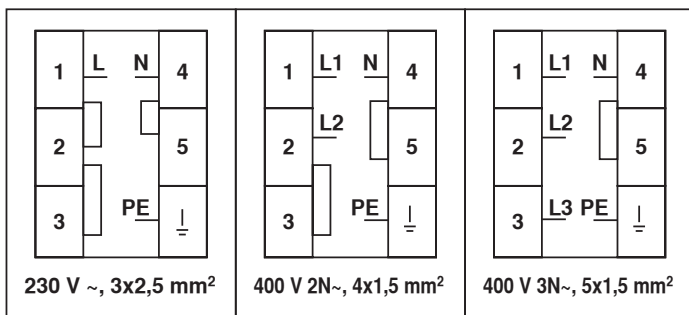


Figure 2

4) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen de pieds sous la cuisinière (Figure 3).

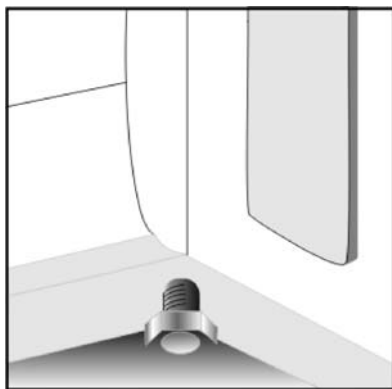


Figure 3

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

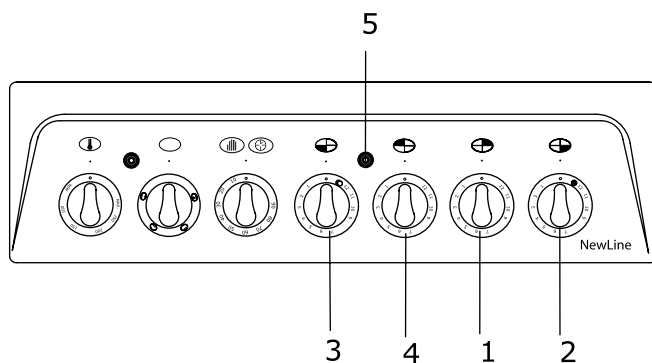
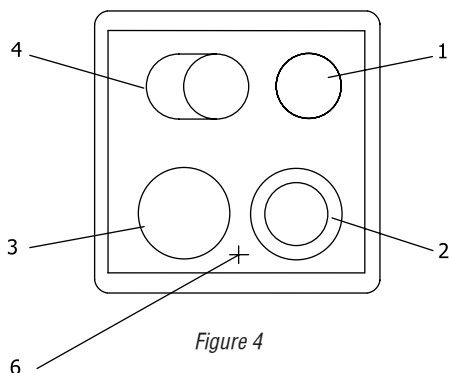
1) Avant la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.

2) Les éléments chauffants de votre cuisinière sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut éliminer avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four.

a. Four électrique : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four sur la position  à 200°C pendant 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

b. Gril électrique : Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position "gril" . Laissez fonctionner le gril pendant 15 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

UTILISATION DES FOYERS



1. Foyer hilight arrière droit (mono zone 1200 W) / Manette de commande
2. Foyer hilight avant droit (double zone 700 W et 1700 W) / Manette de commande
3. Foyer hilight avant gauche (mono zone 1800 W) / Manette de commande
4. Foyer hilight arrière gauche (double zone ovale 1000 W et 1800 W) / Manette de commande
5. Voyant foyers hilights
6. Voyants témoins de chaleur résiduelle

Manette foyer mono zone

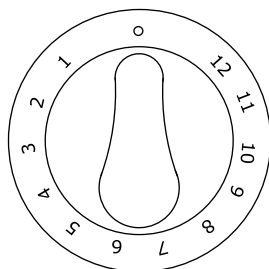


Figure 6

Manette foyer double zone

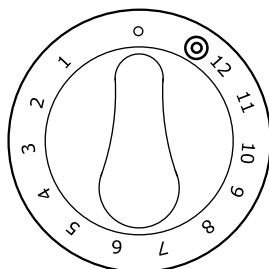


Figure 7

Manette foyer double zone ovale

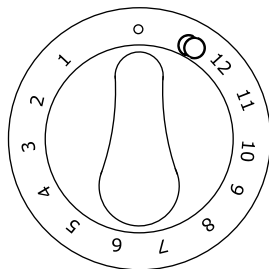


Figure 8

Utilisation des foyers mono zone

Tournez la manette et réglez la puissance souhaitée

Utilisation des foyers double zone

Pour utiliser la petite zone tournez la manette et réglez la puissance souhaitée.

Pour utiliser la grande zone d'abord tournez la manette à fond ( ou ), puis réglez la puissance souhaitée.

Pour économiser l'énergie utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre du foyer.

Avant de poser les ustensils de cuisson sur le plan vitrocéramique il est conseillé d'essuyer le dessous de ces ustensils pour éviter de rayer le verre.

Lorsque le foyer est allumé, le voyant rouge (Fig 5, rep 5) sur le tableau de bord s'allume. Ce voyant vous permet de voir si un foyer est resté allumé par erreur.

Fermez la manette après la cuisson. Les témoins de chaleur résiduelle (Fig 4, rep 6) restent allumés après la fermeture des manettes tant que les foyers restent chauds et indiquent que les foyers sont encore très chauds (Ne pas toucher!)

Reportez-vous au "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" (page 13 de cette notice) pour les conseils concernant le nettoyage et l'entretien de votre plan vitrocéramique.

POSITION DE LA MANETTE DU FOYER

<i>Position de la manette</i>	<i>1 - 2</i>	<i>3 - 4</i>	<i>5 - 6</i>	<i>7 - 8</i>	<i>9 - 10</i>	<i>11 - 12</i>
<i>Utilisation</i>	<i>Cuisiner à chaleur très douce</i>	<i>Cuisiner à chaleur minimum</i>	<i>Cuisiner à chaleur minimum</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur moyenne</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur élevée</i>	<i>Cuisiner, frire à chaleur maximum</i>

UTILISATION DU FOUR

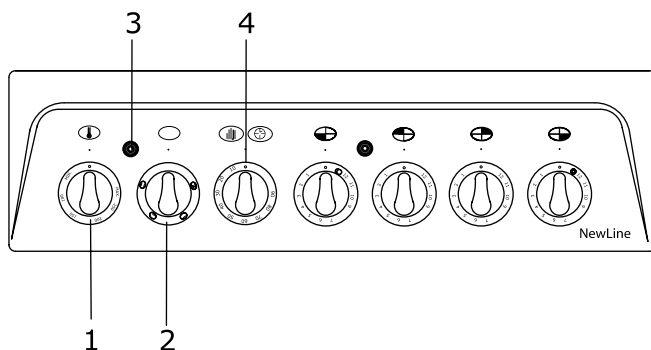


Figure 9

- 1- Manette thermostat
- 2- Manette sélecteur four
- 3- Voyant température du four
- 4- Minuteur mécanique

MINUTEUR MECANIQUE

Important : Le four de votre cuisinière est équipé d'un minuteur mécanique. Si vous souhaitez l'utiliser sans minuteur, il faut mettre la manette du minuteur sur la position main, 

Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson du four électrique

Positionnez la manette sur le temps de cuisson désiré (maxi 90mn).

Lorsque la cuisson est terminée (position 0), une sonnerie vous avertira et le four s'arrêtera automatiquement.

En fin de cuisson, remettez toujours la manette sur la position "main", car en position "0", le four ne fonctionnera pas.

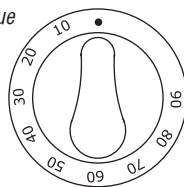


Figure 10

FONCTIONS DU FOUR

La manette Sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette Thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette Thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Fig 9, rep 3) 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.

Manette Sélecteur

-  Résistance Inférieure
-  Résistance Supérieure
-  Résistance Gril
-  Convection naturelle (supérieure + inférieure)

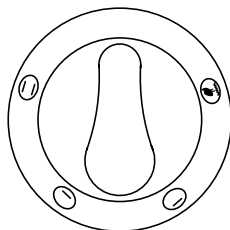


Figure 11

Manette Thermostat

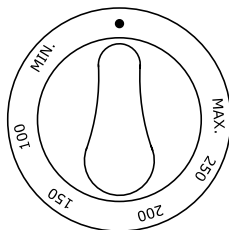


Figure 12

Consultez le tableau de cuisson figurant à la page 15 et indiquant les températures et durées de cuisson conseillées. Avant la cuisson, faites un préchauffage pendant 10-15 minutes (quand le four est à température, le voyant s'éteint), et placez les plats dans le four. Vous remettrez les 2 manettes sur la position « 0 » après la cuisson.

POSITION GRIL

Tournez la manette sélecteur sur la position '  '. La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2-3 minutes. Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection (rep. « a », Fig 13) et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

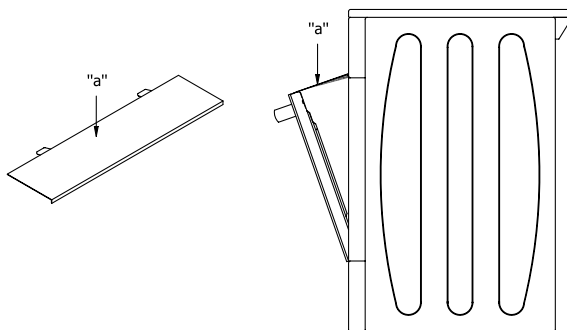


Figure 13

TOURNE BROCHE

Vous pouvez utiliser cette fonction du four pour rôti un poulet.

Enlevez le plat et la grille qui se trouve à l'intérieur du four.

Placez le poulet sur la broche et installez l'ensemble dans le four à l'aide du support fourni.

(Attention: La poignée plastique de la broche doit être enlevée durant la cuisson. Elle doit servir uniquement à mettre la broche avant la cuisson et l'enlever après la cuisson.)

Mettez un plat sous le poulet avec 1 L d'eau. Cette opération empêchera que les fumées se forment durant la cuisson.

Mettez en fonction la résistance du gril ,  , et votre poulet commencera à tourner.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1- Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- 2- Débranchez toujours l'appareil en coupant le courant d'alimentation au niveau du disjoncteur (bi-polaire) avant nettoyage.
- 3- **Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique:** Éliminez d'abord les éclaboussures de graisse ou de nourriture à l'aide d'un racloir à vitre spécial dessus vitrocéramique que vous trouverez dans le commerce. Ensuite nettoyez le plan à l'aide d'un produit liquide spécifique vitrocéramique (vous pouvez trouver des produits spécifiques pour le nettoyage des vitrocéramiques dans les rayons entretien des grandes surfaces ou dans les magasins spécialistes). Terminez le nettoyage en essuyant avec un chiffon humide et propre et en séchant avec un chiffon sec.
Si une feuille d'aluminium, du plastique ou tout aliment contenant beaucoup de sucre fond accidentalement sur le plan de cuisson, il faut immédiatement l'enlever de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un racloir après avoir éteint le(s) foyer(s).
- 4- Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- 5- La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez vers vous la porte. Au remontage, opérez de la façon inverse.

Parois catalytiques :

Votre cuisinière est équipée de panneaux catalytiques qui nettoient par absorption les graisses projetées pendant la cuisson. Pour un meilleur nettoyage il est recommandé de laisser fonctionner le four pendant 30 à 60 minutes à plus de 200°C après la cuisson. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide pour nettoyer les panneaux catalytiques. Vous pouvez les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

CHANGEMENT DE LAMPE DU FOUR

En cas de panne de lampe, veuillez vous adresser au service après vente de votre revendeur.

Attention !!: Pour changer cette lampe le courant d'alimentation doit être impérativement coupé au niveau du disjoncteur (bi-polaire) avant toute intervention.

Après avoir coupé le courant démontez le verre de protection de la lampe (Fig 14), dévissez la lampe, changez-la et remontez l'ensemble. Testez ensuite en remettant le courant d'alimentation électrique. Si la panne est toujours existante, adressez-vous au service après vente de votre revendeur.

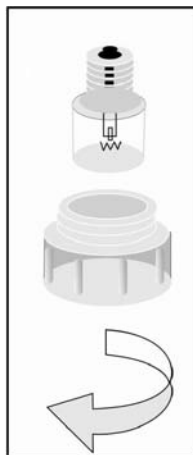


Figure 14

MISE AU REBUT

Dans le cas des nouvelles directives Européennes en matière de recyclage (DEEE), les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matières de recyclage.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, vérifiez d'abord que le compteur est enclenché et que le fusible de protection est correct. Après cette vérification appelez le service après vente de votre revendeur en lui indiquant la référence de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique.

Attention!!!! Cet appareil doit être réparé seulement par un technicien qualifié.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Convection naturelle			Gril		
	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson	Position du thermostat	Position du plat (gradin)	Durée de Cuisson
Gâteau	175	2	25-35			
Gâteau au fruit	175	2	20-25			
Tarte aux Fruits	175	2	20-30			
Macaron	175	2	20-30			
Pain d'épice	200	2	30-40			
Pâte	200	2	30-40			
Cake	175	2	30-40			
Biscuit	175	2	15-25			
Viande d'Agneau	225	2	25	max	2-3	8-10
Côtelette d'agneau				max	2-3	8-10
Viande de Bœuf	250	2	50-60			
Côtelette de Bœuf				max	2-3	10-15
Bifteck de Bœuf	225	2	25			
Viande de mouton	240	2	25			
Bœuf Rôti	225	2	45			
Poules (entière)	175-200	2	30			
Poules (morceaux)	200	2	30-45			
Poissons	200	2	30-40			
Dinde	200	2	35-45			
Macaroni au four	210	2	23-30			
Pâte mince	190	2	30-40			

Les valeurs ci-dessus sont purement indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter.

 Vous utilisez la position résistance inférieure pour rôtir les viandes dessous

 Vous utilisez la position résistance supérieure pour rôtir les viandes dessus

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE
		NL414C6NC
VOLTAGE		230 V / 400 V AC
PUISSANCE TOTALE		8519 W
AMPERAGE		1 ~ 34 A / 3 ~ 11.3 A
FREQUENCE		50 Hz
FOYERS HIGHLIGHTS	FOYER MONO ZONE 145 mm	1200 W
	FOYER DOUBLE ZONE 180 mm	7000 W et 1700 W
	FOYER MONO ZONE 180 mm	1800 W
	FOYER DOUBLE ZONE OVALE 250 mm	1000 W et 1800 W
FOUR	LAMPE INTERIEURE	15 W
	THERMOSTAT	50 - 300° C
	RESISTANCE SUPERIEURE	1000 W
	RESISTANCE INFERIEURE	1000 W
	CONVECTION NATURELLE	2000 W
	RESISTANCE GRIL	2000 W
	TOURNE BROCHE	+
	MINUTEUR MECANIQUE	+