

Cuisinière électrique
Cocina eléctrica

949301 CV503CCWVET

GUIDE D'UTILISATION	02
MANUAL DEL USUARIO	40



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A Avant d'utiliser l'appareil

5 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

21 Description de l'appareil
22 Spécifications techniques

C Utilisation de l'appareil

24 Installation
26 Utilisation
28 Fonctions du four
30 Accessoires du four

D Informations pratiques

31 Nettoyage et entretien
36 Service après-vente et transport
37 Recommandations de cuisson
39 Mise au rebut de votre ancien appareil

Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité. Cette notice contient toutes les informations nécessaires à l'installation et à l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur, ainsi qu'aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre cuisinière, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctionnalités décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes générales de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson.

Français

En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.



ATTENTION

Votre appareil de cuisson est conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments. Il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un cadre commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer la cuisinière en tirant sur la poignée du four.
- Cette cuisinière n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.
- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays se trouve sur votre appareil. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre appareil, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

**ATTENTION**

L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être constamment surveillés. Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre cuisinière deviennent chauds et gardent une température élevée pendant un certain temps, même lorsque l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

**ATTENTION**

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre appareil en fonctionnement.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : Ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

Risque d'incendie : Ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant sous pression, tel que des aérosols ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

**ATTENTION**

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter tout choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.

- Éliminez du couvercle de l'appareil tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.



ATTENTION

Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four est en fonctionnement, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances) ; vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent chauffer lorsque vous utilisez l'appareil, et rester chaudes pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de crème caustique, d'éponge abrasive ou de grattoir métallique

pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage.

Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des

accessoires dessus et de monter dessus (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).



ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

avant le cycle de pyrolyse.

- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).

- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.

- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères et tout autre accessoire du four, avant de lancer le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées

vosre appareil de cuisson et endommager certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage).

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

- Les conditions de raccordement au gaz de

vos appareils de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants.

Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce, dans laquelle est installé votre appareil de cuisson, est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.

- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.

- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent

pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Pour les surfaces vitrocéramique et induction, ne coupez pas de pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essayez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les dessus vitrocéramiques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les surfaces induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veuillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas

de vos plaques électriques pendant un certain temps, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur

tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande.

Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.



ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante mécanique). Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le gril gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais

le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).

- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.



ATTENTION

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.

Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou éteignez les zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus, ni ne laissez les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

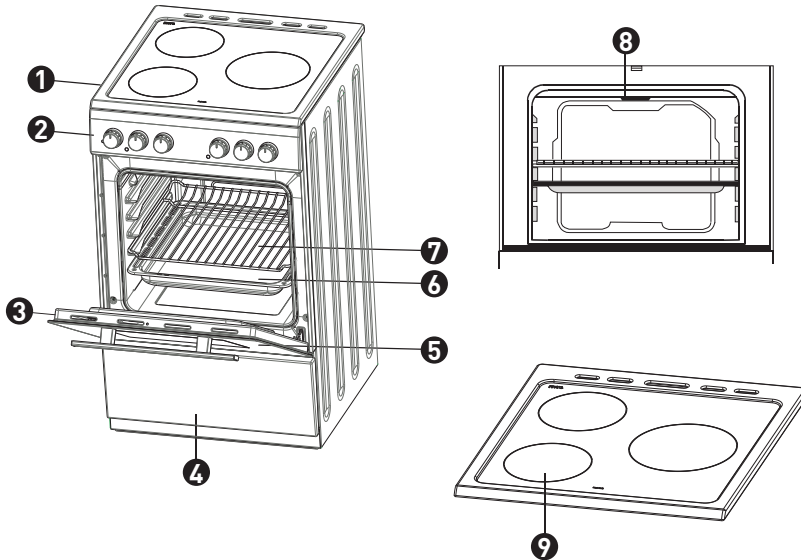
- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.

Description de l'appareil



- ❶ Plan de cuisson
- ❷ Bandeau de commande
- ❸ Poignée de la porte du four
- ❹ Façade sous-four ou tiroir
- ❺ Porte du four

- ❻ Lèche-frite
- ❼ Grille
- ❽ Gril électrique
- ❾ Plaque chauffante

Modèle	Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
CV503CCWVET	50	50	85

Spécifications techniques

Marque		
Modèle		CV503CCWVET
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	38,4 (+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel		104,1
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		-
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel	kWh/cycle	0,80
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	-
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	52

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque

Modèle	CV503CCWVET	
Type de plaque de cuisson	ÉLECTRIQUE	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage - foyer 1	Radiant	
Taille - foyer 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - foyer 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - foyer 2	Radiant	
Taille - foyer 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - foyer 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - foyer 3	Radiant	
Taille - foyer 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - foyer 3	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0

Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2.

Conseils en matière d'économie d'énergie**Table de cuisson**

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Installation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions et d'obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Ces recommandations doivent aussi être lues par le technicien chargé d'installer la cuisinière.

Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'autres meubles, mais veillez à ce que les meubles environnants ne dépassent pas la cuisinière (reportez-vous à la figure 1).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10 cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la figure 1. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65 cm de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être inférieure à 70 cm.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés de la cuisinière et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur et à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables à proximité comme des rideaux, des chiffons etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à une température de 80 °C.

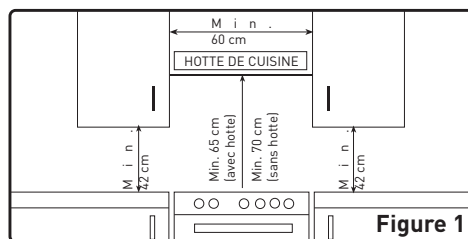


Figure 1

Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à la place prévue, vous devez vérifier qu'elle est bien de niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou en les dévissant (figure 2). La cuisinière doit absolument être horizontale.

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30 mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention à ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

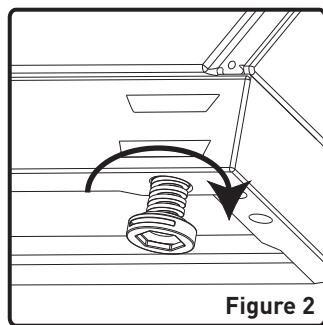


Figure 2

Branchements électriques et sécurité

Vous devez absolument respecter les instructions ci-dessous relatives au branchement électrique de la cuisinière.

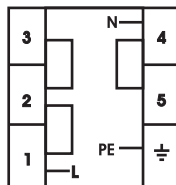
Le branchement électrique doit être effectué par une personne qualifiée selon les normes en vigueur.

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. Si vous ne disposez pas d'une prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être convenablement isolé durant le branchement.

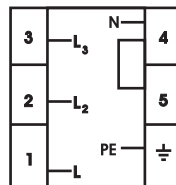
Si le câble est endommagé, contactez le service après-vente. Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par le service après-vente.

- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. N'utilisez pas de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ni l'arrière de l'appareil. Cela pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager la cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est conçue pour un branchement en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique diffère de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.

- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts, et supportant 32 A, à retardement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non-respect de ces instructions de sécurité.



3 x 2,5 mm² 220 V~
3 x 2,5 mm² 230 V~
3 x 2,5 mm² 240 V~



5 x 1,5 mm² 380 V~, 3 N~
5 x 1,5 mm² 400 V~, 3 N~
5 x 1,5 mm² 415 V~, 3 N~

* Cet appareil doit être mis à la terre.

* Pour ce branchement, utilisez un câble d'alimentation de type H05 VV-F

Utilisation

Utilisation de la cuisinière

Utilisation des plaques

Cet appareil fonctionne avec des touches de contrôle et la chaleur résiduelle est signalée par un indicateur situé sur la surface vitrocéramique.

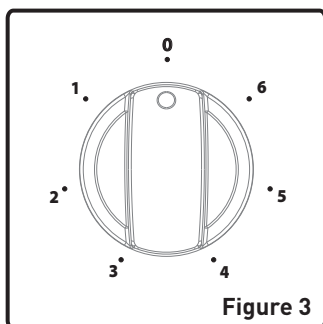


Figure 3

- Les casseroles dont le fond est irrégulier ne doivent pas être utilisées, car elles risquent de casser le verre. Le fond des casseroles doit être aussi fin et plat que possible. Avant utilisation, vérifiez si les fonds des casseroles sont propres et secs.
- Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant de mettre cette dernière en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les fonds des casseroles utilisées ne doivent pas être plus petits ou plus grands que les zones de cuisson. Ils doivent avoir la taille correcte indiquée ci-dessous, afin de ne pas gaspiller de l'énergie.

Le brûleur avec touche de contrôle a été conçu pour fonctionner avec 6 niveaux de chaleur :

- 1** Maintien au chaud
- 2-3** Basse température
- 4-5-6** Position pour cuire, rôtir et bouillir

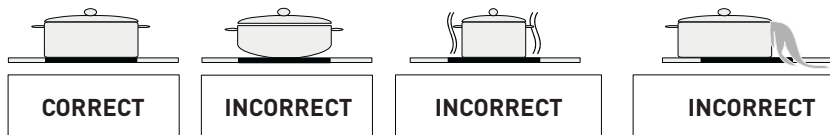


Figure 4

Indicateur de chaleur résiduelle

Après tout processus de cuisson, une certaine quantité de chaleur reste dans le verre vitrocéramique, appelée chaleur résiduelle. La touche de contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60 °C, cela sera signalé par l'indicateur de chaleur résiduelle.

L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est $> + 60\text{ °C}$.

Quand l'alimentation électrique revient après une coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle clignote. Si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60 °C avant la coupure de courant, l'indicateur clignotera jusqu'à ce que la durée maximale de la chaleur résiduelle ait expiré ou que le brûleur soit sélectionné et activé.

Utilisation du four

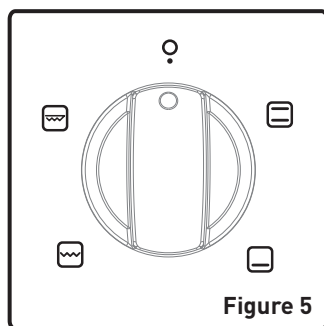


Figure 5

Bouton de contrôle des fonctions du four :

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction du four que vous souhaitez utiliser. Vous trouverez de plus amples explications au chapitre « Fonctions du four ». Vous devez régler le bouton de contrôle du four sur la fonction de votre choix, ainsi que le thermostat sur la température appropriée. Dans le cas contraire, la fonction sélectionnée ne s'active pas.

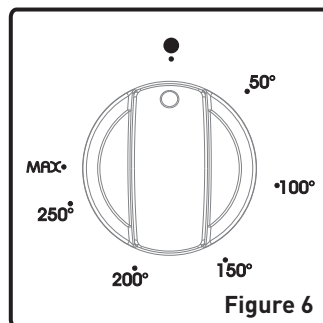


Figure 6

Bouton du thermostat du four :

Utilisez ce bouton pour activer la fonction du four choisie. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupe le circuit et la lumière du thermostat s'éteint. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se met de nouveau en marche et la lumière s'allume.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.



Fonction de cuisson par la sole

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, tandis que la résistance inférieure se met en marche.

La fonction de cuisson par la sole est idéale pour cuire des pizzas, dans la mesure où la chaleur monte depuis la sole du four pour chauffer la nourriture. Cette fonction permet de réchauffer des aliments plutôt que de les cuire.



Fonction gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément chauffant du gril fonctionne.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.



Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, tandis que le gril et la résistance supérieure se mettent en marche.

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface (pour faire griller de la viande, par exemple, utilisez les étagères supérieures du four). Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

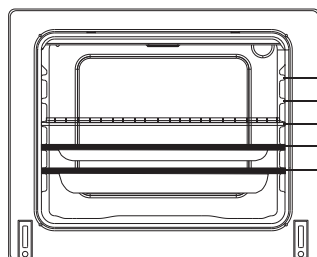
Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Accessoires du four

- Si vous utilisez un petit plat, positionnez-le au milieu de la grille.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, le plateau peut se déformer en raison des températures de cuisson ou de grillade élevées. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne les posez pas non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous que le plat ou l'ustensile en verre refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon. Dans le cas contraire, il risquerait de se briser.
- Si vous préparez une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous voulez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des positions inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du gril sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du gril et commandez une tôle de protection neuve au plus vite auprès du service agréé le plus proche.

Accessoires du four

Moufle du four

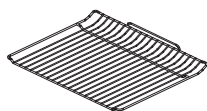


Position 5
Position 4
Position 3
Position 2
Position 1

Accessoires du four

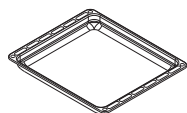
* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.

Grille



La grille est utilisée avec les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur n'importe quelle glissière et poussez-la jusqu'au fond.

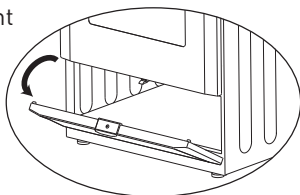
Plateau moyenne épaisseur



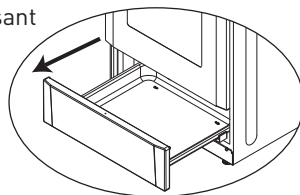
Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, placez-le sur n'importe quelle glissière et poussez-le jusqu'au fond.

Tiroir

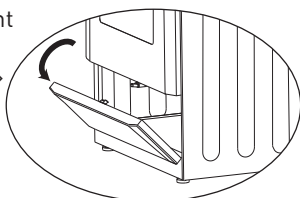
Tiroir abattant
simple



Tiroir coulissant



Tiroir abattant
Système
« push-pull »



Nettoyage et entretien

Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteintes et que la cuisinière ait refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four.

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur du four

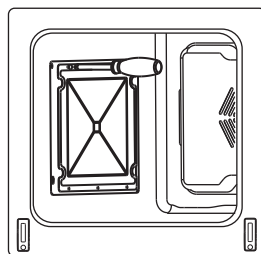
L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet.

Ne nettoyez surtout pas le four avec des nettoyeurs secs, en poudre ou avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse

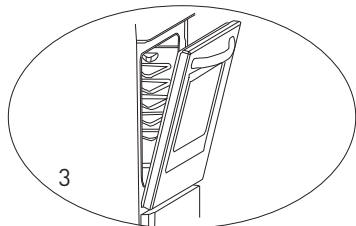
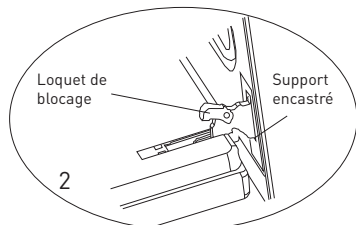
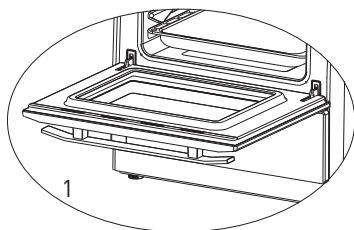
Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalyses sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante est insuffisante. Vous devez donc passer une éponge humide sur les tâches de graisse et ensuite faire fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, puis attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée ; les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide de détergents domestiques.

Dépose du panneau catalyse



Retirez les vis de chaque côté du panneau catalyse.

Démontage de la porte du four



Pour démonter la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Repoussez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée, comme indiqué dans la figure 3, et retirez la porte en la tirant vers vous.

Remarque : pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.



Assurez-vous que les supports encastrés sont bien positionnés sur le support de charnière, comme indiqué dans le deuxième schéma.

Pour remonter la porte, suivez les explications ci-dessus dans l'ordre inverse du démontage. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

Nettoyage des plaques électriques

- Avant de nettoyer la plaque, débranchez d'abord la prise de courant. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de l'appareil est éteint. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. Si l'appareil est encore chaud, l'indicateur de chaleur résiduelle le signalera. Afin d'éviter toute brûlure, laissez refroidir l'appareil.

- Retirez tous les aliments et graisses ayant débordé à l'aide d'un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Nettoyez ensuite la plaque avec un chiffon sec et propre.

- En cas de fonte accidentelle d'une feuille d'aluminium ou de plastique sur la surface de la plaque, retirez les résidus à l'aide d'un racloir. Cela évitera d'endommager

la surface.

Cette consigne s'applique aussi au sucre ou aux aliments contenant du sucre qui sautent sur la plaque.

- Si d'autres aliments ont fondu sur la surface de la plaque, retirez les saletés une fois que l'appareil a refroidi. Utilisez un produit de nettoyage pour verre vitrocéramique ou pour acier inoxydable quand vous nettoyez la surface de la cuisinière.

- N'utilisez pas d'éponges ou de tampons abrasifs pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces éléments peuvent endommager la surface.

- N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces éléments peuvent provoquer un incendie ou altérer la couleur de la plaque. Nettoyez la plaque avec de l'eau et un liquide de

nettoyage.

Parties émaillées

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface émaillée.

Acier inoxydable

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de poudres

ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface en acier inoxydable.

Entretien

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée du gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite. En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (par exemple, manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

Service après-vente et transport

Avant de contacter le Service après-vente

La cuisinière ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant au niveau de la prise.

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière homogène) :

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Si le problème persiste même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le service après-vente.

Informations relatives au transport

Si vous devez transporter la cuisinière, conservez l'emballage original du produit et transportez-le dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et placez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez les mesures appropriées afin de protéger la cuisinière contre les coups éventuels, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes).

Recommandations de cuisson

RECETTES FONCTIONS	TURBO		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2-3	35-45
Gâteau	150-170	1-2-3	30-40
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet			
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	1-4	30-40
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	1-4	35-45

RECETTES FONCTIONS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2	35-45
Gâteau	170-190	1-2	30-40
Biscuit	170-190	1-2	30-40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES FONCTIONS	FONCTION DE VENTILATION		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	1-2	25-35
Gâteau	150-170	1-2-3	25-35
Biscuit	150-170	1-2-3	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	2	40-50
Poulet	200	1-2	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES FONCTIONS	GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille			
Gâteau			
Biscuit			
Boulettes de viande grillées	200	4	10-15
Aliments aqueux		*	
Poulet	200	3-4	50-60
Côtelette	200	4	15-25
Bifteck	200		15-25
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

* Utiliser le tournebroche...

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce produit porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri local. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau, pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat*. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

