



Notice d'utilisation

Cuisinière vitrocéramique

CV5060 L3b

CV6060 L3b

SOMMAIRE

FICHES PRODUITS	4
Fiche produit pour le modèle CV5060 L3b	4
Fiche produit pour le modèle CV6060 L3b	6
CONTENU DE L'EMBALLAGE	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
Vue d'ensemble	8
Bandeau de commande	9
Niveaux de cuisson	9
Accessoires et aménagement intérieur	9
INSTALLATION	11
Déballage	11
Mise à niveau	12
Dispositif de stabilisation (système anti-basculement)	12
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	13
Avertissements	13
Lors du raccordement au réseau électrique	13
Procédure de raccordement	14
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	16
Avant la première utilisation	16
Première utilisation	16
Utilisation des foyers	17
Précautions d'utilisation	19
UTILISATION DU FOUR	19
Avant la première utilisation	19
Première utilisation	20
Utilisation du four	20
Conseils pratiques d'utilisation	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
Recommandations générales	24
Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique	25
Nettoyage du bandeau de commande et des accessoires	27
Nettoyage de l'intérieur du four	27
Démontage des gradins	27
Démontage et remontage de la vitre de la porte du four	27
Remplacement de la lampe du four	29
GUIDE DE DÉPANNAGE	29

FICHES PRODUITS

FICHE PRODUIT POUR LE MODÈLE CV5060 L3B

Suivant le règlement N° 65/2014 et 66/2014 de la Commission Européenne

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence du modèle	CV5060 L3b	
Codes produits	8005267	
Poids net	32	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Electrique - Convection naturelle	
Nettoyage	Manuel	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	67	litres
Indice d'efficacité énergétique	106,0	
Classe énergétique	A	
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	0,88	kWh/cycle
Puissance du four	2000	W
Type de plaque de cuisson	Electrique	
Puissance du foyer avant gauche	1700	W
Dimension du foyer avant gauche	18	cm
Efficacité énergétique du foyer avant gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière gauche	1200	W
Dimension du foyer arrière gauche	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière droit	1700	W
Dimension du foyer arrière droit	18	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière droit	193,9	Wh/kg

Désignation	Valeur	Unité
Puissance du foyer avant droit	1200	W
Dimension du foyer avant droit	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer avant droit	193,9	Wh/kg
Puissance totale du plan de cuisson	5800	W
Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	193,9	Wh/kg
Témoin de mise sous tension	Oui	
Témoin de chaleur résiduelle	Oui	
Puissance totale de la cuisinière	8200	W
Tension d'alimentation / Protection par fusible	230-400 V~ / 40 A	
Protection par fusible	400 V~ 2N / 2 x 25 A 400 V~ 3N / 3 x 16 A	
Fréquence	50	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)	50 x 85 x 60	cm
Pays de destination	France	

FICHE PRODUIT POUR LE MODÈLE CV6060 L3B

Suivant le règlement N° 65/2014 et 66/2014 de la Commission Européenne

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence du modèle	CV6060 L3b	
Codes produits	8005268	
Poids net	41	kg
Nombre de cavités	1	
Type de four	Electrique - Convection naturelle	
Nettoyage	Manuel	
Source de chaleur	Électricité	
Volume utile	67	litres
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	0,88	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique	106	
Classe énergétique	A	
Puissance du four	2000	W
Type de plaque de cuisson	Electrique	
Puissance du foyer avant gauche	1700	W
Dimension du foyer avant gauche	18	cm
Efficacité énergétique du foyer avant gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière gauche	1200	W
Dimension du foyer arrière gauche	14,5	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière gauche	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer arrière droit	2100	W
Dimension du foyer arrière droit	18	cm
Efficacité énergétique du foyer arrière droit	193,9	Wh/kg
Puissance du foyer avant droit	1200	W
Dimension du foyer avant droit	14,5	cm

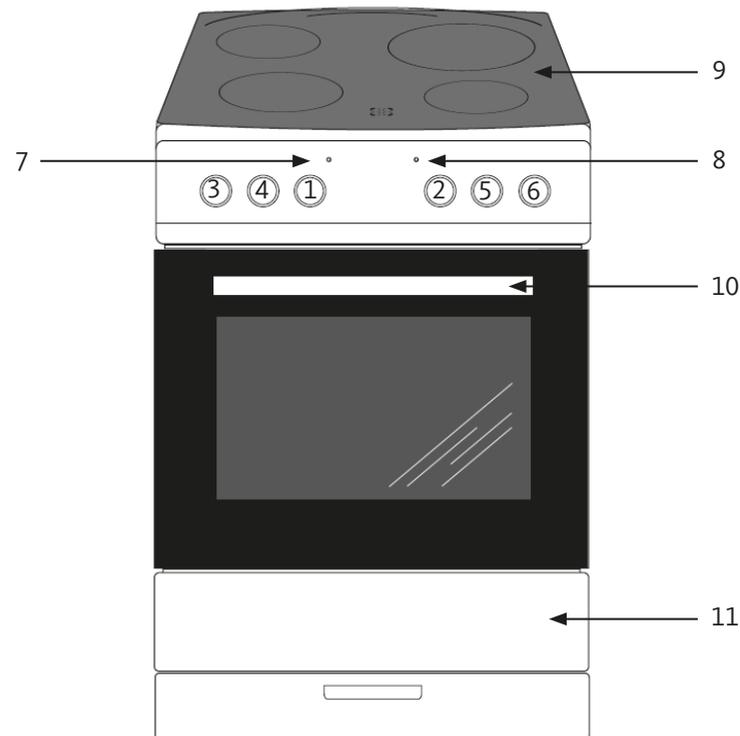
Désignation	Valeur	Unité
Efficacité énergétique du foyer avant droit	193,9	Wh/kg
Puissance totale du plan de cuisson	6200	W
Efficacité énergétique totale du plan de cuisson	193,9	Wh/kg
Témoin de mise sous tension	Oui	
Témoin de chaleur résiduelle	Oui	
Puissance totale de la cuisinière	8200	W
Tension d'alimentation / Protection par fusible	230-400 V~ / 40 A	
Protection par fusible	400 V~ 2N / 2 x 25 A 400 V~ 3N / 3 x 16 A	
Fréquence	50	Hz
Dimensions extérieures (L x H x P)	60 x 85 x 60	cm
Pays de destination	France	

CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 cuisinière avec plaque de cuisson vitrocéramique et four électrique
- 1 équerre avec vis et chevilles (dispositif anti-basculement)
- 1 grille métallique anti-basculement
- 1 lèchefrite
- 1 cordon d'alimentation sans prise
- 1 notice d'utilisation

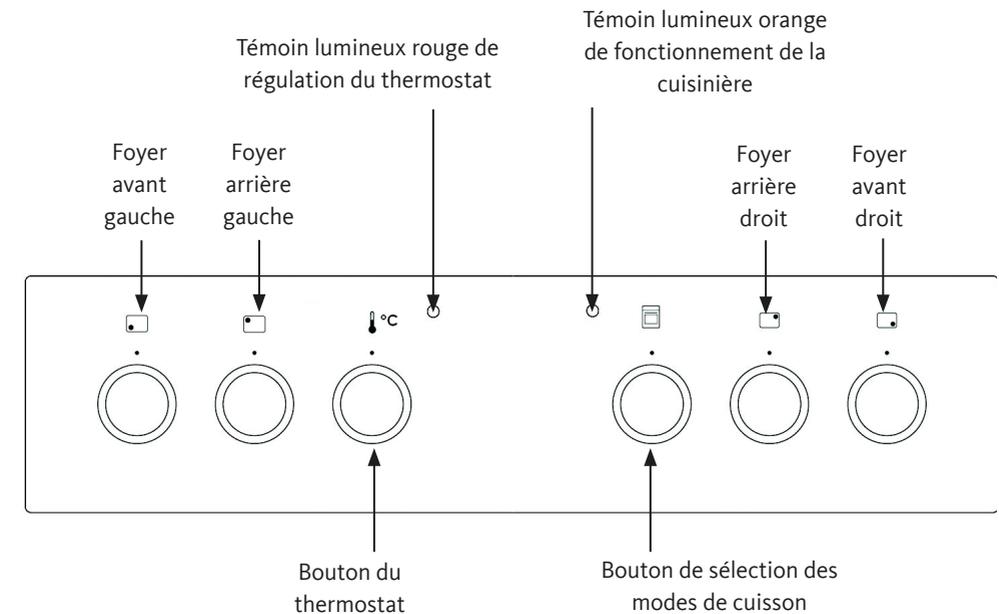
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE

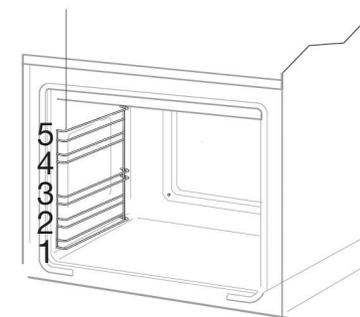


1. Manette de réglage de la température du four (thermostat)
2. Manette de sélection des programmes du four
3. Manette du foyer avant gauche
4. Manette du foyer arrière gauche
5. Manette du foyer arrière droit
6. Manette du foyer avant droit
7. Témoign lumineux rouge de régulation du thermostat
8. Témoign lumineux orange de fonctionnement de la cuisinière
9. Plaque de cuisson vitrocéramique
10. Poignée de la porte du four
11. Compartiment inférieur pour le rangement des accessoires (lèche-frite, grille métallique)

BANDEAU DE COMMANDE



NIVEAUX DE CUISSON

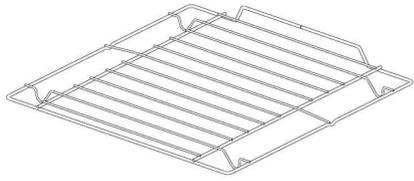


Votre four dispose de 5 niveaux de cuisson numérotés de 1 à 5 de bas en haut. Le niveau adapté à la cuisson des différents plats est indiqué dans les tableaux de cuisson présents dans cette notice.

ACCESSOIRES ET AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

Votre cuisinière est livrée avec 1 grille métallique anti-basculement et une lèche-frite.

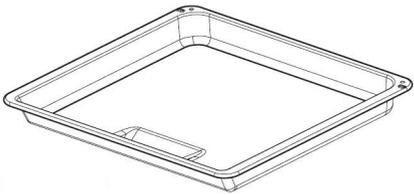
La grille métallique anti-basculement :



Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Elle ne bascule pas sous le poids des plats lorsque vous la faites coulisser sur les gradins. En fin de course, une sécurité la bloque.

La lèchefrite :



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

Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau sur la plaque pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.

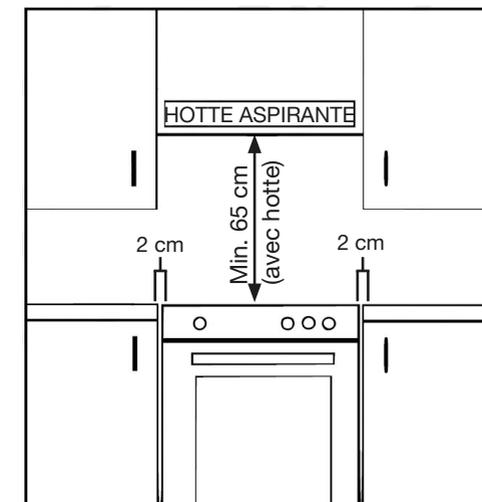
ATTENTION ! La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée directement sur la sole du four ! (Risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

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

DÉBALLAGE

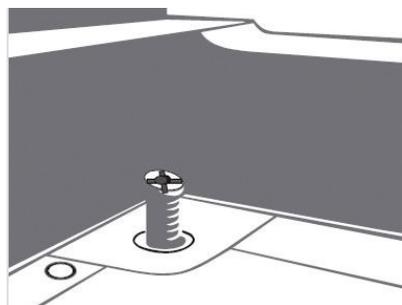
1. Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloigné des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).



- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et le mur arrière ou les autres meubles doit être d'au moins 2 cm. La hauteur des meubles environnants ne doit pas dépasser la hauteur de la cuisinière. Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la table de cuisson, laissez un espace de 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 ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être située à au moins à 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 ne doit pas être inférieure à 70 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 les dévissant, comme indiqué sur la figure ci-contre. La hauteur des pieds réglables est de 5 mm. La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.



DISPOSITIF DE STABILISATION (SYSTÈME ANTI-BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE)

MISE EN GARDE : Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations doit être mis en place.

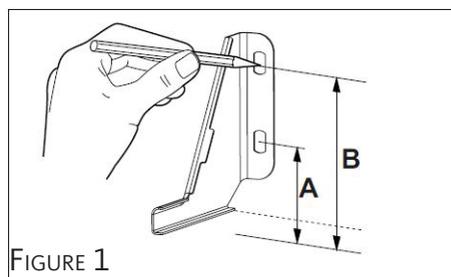


FIGURE 1

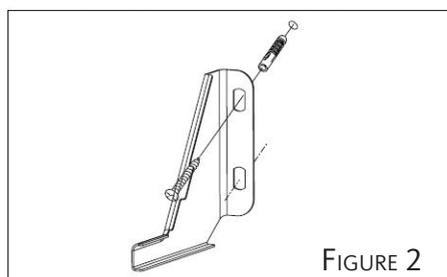


FIGURE 2

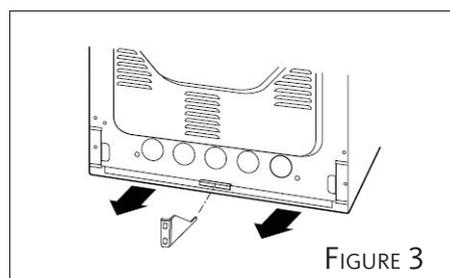


FIGURE 3

1. Sur le mur contre lequel la cuisinière sera installée, percez un trou à 6 cm du sol (voir A figure 1).
2. Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (voir B figure 1).
3. A l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer (figure 2).
4. Poussez l'appareil à l'emplacement choisi (figure 3).

Note: Si les vis et chevilles fournies ne permettent pas de fixer solidement l'équerre au mur afin d'empêcher l'appareil de basculer, utilisez d'autres vis et chevilles (adaptées au type de cloison) pour installer l'équerre de façon à ce que la cuisinière ne puisse pas se détacher du mur.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION ! Cet appareil est livré avec un cordon d'alimentation (sans fiche) non branché.

AVERTISSEMENTS

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- 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. Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 mètre minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.

LORS DU RACCORDEMENT DU CÂBLE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

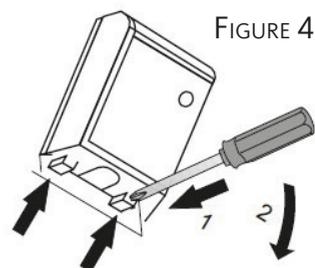
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation de la cuisinière est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine :

Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	N° *	Calibre de protection du fusible
230 V~ 1N	1 Phase + N	3 x 4 mm ²	H05VV-F3G4	1	1 x 40 A
400 V~ 2N	2 Phases + N	4 x 2,5 mm ²	H05VV-F4G2,5	2	2 x 25 A
400 V~ 3N	3 Phases + N	5 x 1,5 mm ²	H05VV-F5G1,5	3	3 x 16 A

- (*) Le câble fourni est le numéro 1.
- 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.

PROCÉDURE DE RACCORDEMENT

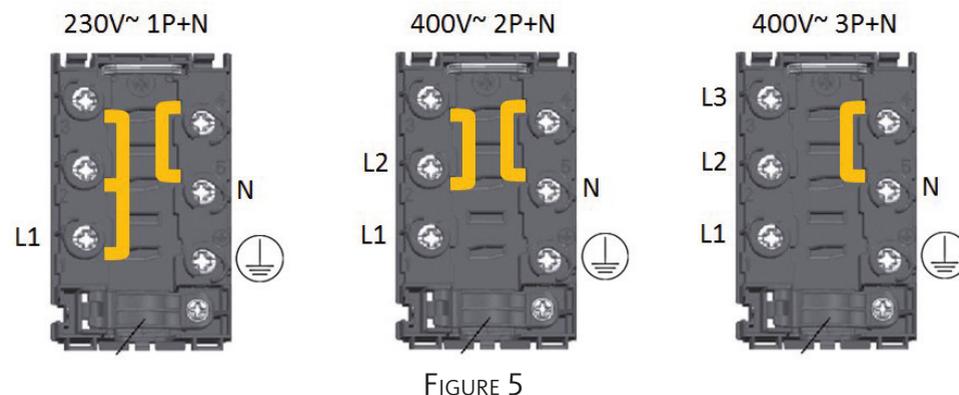
1. À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, soulevez les 2 clips sur le couvercle du boîtier comme indiqué sur la figure 4 ci-contre.



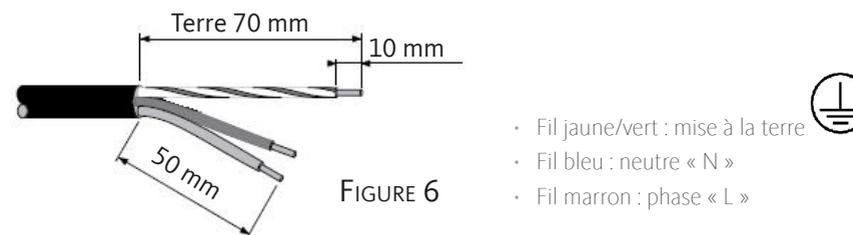
ATTENTION !

- Des cavaliers (shunts) sont rangés dans le bornier entre les positions 4 et 5. Ils sont indispensables au bon fonctionnement de la cuisinière et leur position est dépendante du type de raccordement.
- Les vis de connexion sont déjà desserrées, il n'est donc pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion. Ne pas utiliser de visseuse électrique.

2. Positionnez les cavaliers en fonction de la tension disponible dans l'habitation (figure 5).



3. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm (figure 6).



Extrémité du câble d'alimentation

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

4. Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement (voir figure 7). Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.

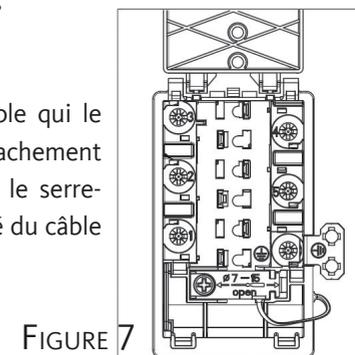


FIGURE 7

5. Connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous (figure 8).

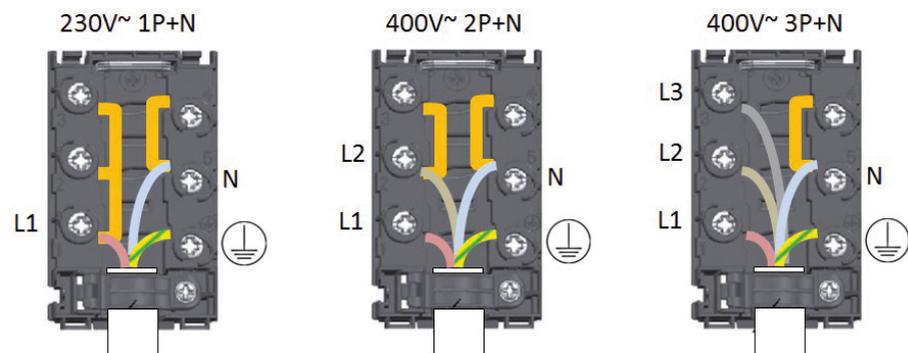


FIGURE 8

ATTENTION ! Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

6. Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

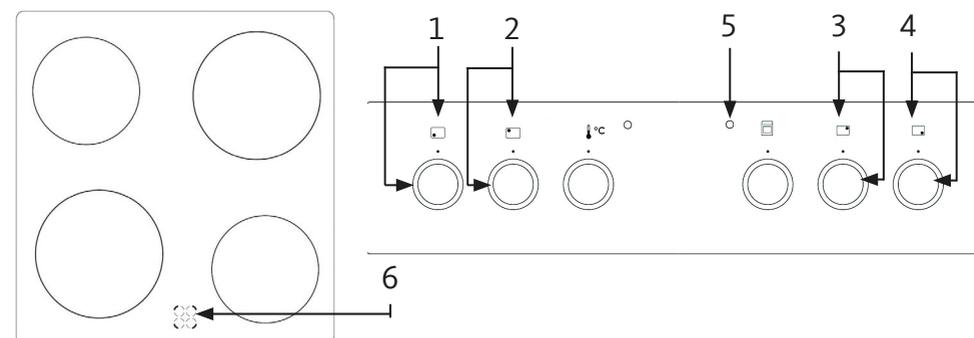
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essayez votre table de cuisson avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produit détergent abrasif ni d'éponge à récurer afin de ne pas rayer la surface.

PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

UTILISATION DES FOYERS



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

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

5. Témoin lumineux orange de fonctionnement de la cuisinière

6. Témoins de chaleur résiduelle

Les foyers Hi-light :

Les foyers Hi-Light se distinguent des foyers conventionnels par une montée en puissance plus rapide ; la cuisson démarre donc plus vite.

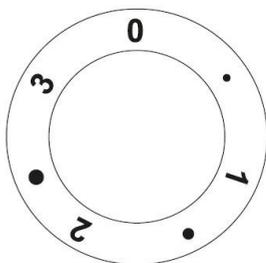
Les témoins de chaleur résiduelle (6) :

Chaque foyer comporte un témoin lumineux qui reste allumé tant que la zone de cuisson reste chaude. Quand le foyer a refroidi, le témoin lumineux s'éteint.

Note : Un témoin de chaleur résiduelle peut s'allumer si vous placez un récipient chaud sur le foyer, même si ce dernier n'était pas en service depuis un long moment.

Les boutons de commande :

- Les graduations sur les boutons de commande indiquent la puissance de cuisson.
- Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes puissances de chauffe.



Puissance de chauffe	Type de cuisson
0	Éteint
•	Minimum / Réchauffer des plats
1	Mijoter des légumes / Cuisson lente
•	Cuire les soupes ou de grandes quantités d'aliments
2	Friture lente
•	Dorer la viande, les poissons
3	Maximum / Montée en température rapide / Cuisson rapide / Friture rapide

Allumer/éteindre un foyer :

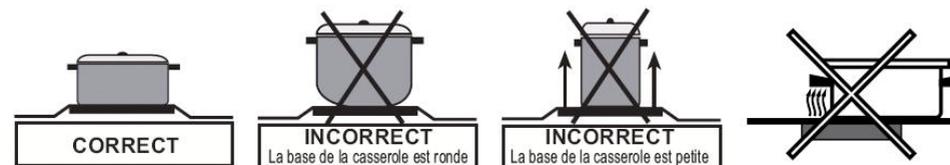
- Pour allumer un foyer, tournez le bouton correspondant jusqu'à la puissance de chauffe désirée : plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée. Le témoin lumineux de fonctionnement de la cuisinière (5) s'allume.
- Pour éteindre un foyer, ramenez le bouton correspondant sur le repère « 0 » (arrêt). Le témoin lumineux (5) s'éteint. Si un ou plusieurs témoin(s) de chaleur résiduelle est(sont) allumé(s), cela signifie que la plaque, même éteinte, est encore très chaude : veuillez faire attention de ne pas vous brûler.
- Ne touchez pas le(s) foyer(s) tant que le(s) témoin(s) lumineux est(sont) allumé(s).

- Astuce : Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, suivez les précautions d'utilisation suivantes :

- Utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils adhèrent parfaitement à la zone de chauffe.
- 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.
- 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 gras 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.
- 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.

UTILISATION DU FOUR

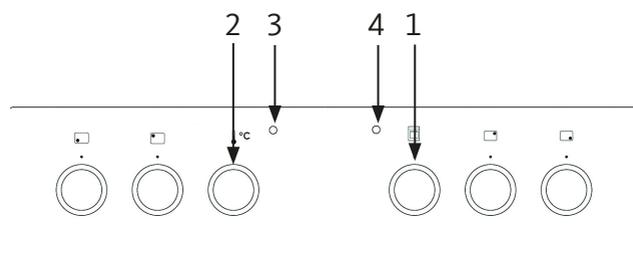
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez l'adhésif qui est collé sur la porte en verre.
- Retirez tous les accessoires présents à l'intérieur du four et lavez-les à l'eau tiède avec une éponge douce et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). N'utilisez pas de produit détergent abrasif ni d'éponge à récurer afin de ne pas rayer la surface.

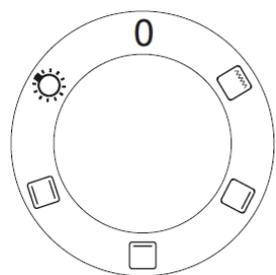
PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal avec un appareil neuf. Ceci disparaîtra rapidement. Pensez à bien aérer la pièce dans laquelle il se trouve.

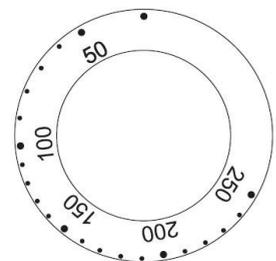
UTILISATION DU FOUR



1. Bouton de sélection des modes de cuisson
2. Bouton du thermostat (sélection de la température)
3. Témoin lumineux rouge de régulation du thermostat
4. Témoin lumineux orange de fonctionnement de la cuisinière



Le bouton de sélection des modes de cuisson :
Ce bouton sert à sélectionner un mode de cuisson (reportez-vous au paragraphe « Description des modes de cuisson »).



Le bouton du thermostat :
Il sert à sélectionner la température de cuisson en °C.
Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.

Allumer/éteindre le four :

1. Tournez le bouton de sélection (1) sur le mode de cuisson désiré puis,
2. Tournez le bouton du thermostat (2) sur la température souhaitée (entre 50°C et 250°C).
3. Lorsque la cuisson est terminée, remplacez le bouton de sélection des modes de cuisson (1) sur la position « 0 » (arrêt) et le bouton du thermostat (2) sur la position « . » (arrêt).
4. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement.

Description des modes de cuisson :



ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR :

Seul l'éclairage du four est en fonction. Cette fonction est pratique lorsque vous nettoyez le four ou si vous utilisez la chaleur résiduelle en fin de cuisson. Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez un mode de cuisson.



VOÛTE :

La résistance supérieure fonctionne. Idéal pour cuire les gratins.



SOLE :

La résistance inférieure fonctionne. Idéal pour cuire les fonds de tarte et autres pâtisseries.



CONVECTION NATURELLE :

Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Le ventilateur ne fonctionne pas.

C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille.

Ce mode est idéal pour cuire gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir.

N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson.

Un préchauffage est recommandé avant d'introduire les aliments à cuire.



GRIL :

La résistance du gril fonctionne. Ce mode est idéal pour les grillades.

Utilisation au gril :

1. Tournez le bouton de sélection des programmes sur la position « gril » : .
2. Préchauffez le four pendant environ 5 minutes (porte du four fermée).
3. Nettoyez et huilez parfaitement la grille métallique et posez les grillades directement dessus. Placez la grille au niveau 4 ou 5 (en partant du bas).
4. Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour contribuer à atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement. Placez la lèchefrite au niveau 1 (en partant du bas) pour recueillir les jus et graisses des grillades.
5. Fermez la porte du four.

ATTENTION !

- Lors de l'utilisation du gril, veillez à bien fermer la porte du four.
- Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

Tableau des cuissons :

Consultez le tableau de cuisson ci-après pour en savoir plus sur les températures et durées de cuisson recommandées.

- Le tableau indique une plage de températures : une valeur minimale et une valeur maximale. La première fois, sélectionnez la température la moins élevée. Vous pourrez toujours l'augmenter ensuite si votre gâteau n'est pas assez cuit.
- Les durées de cuisson sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de différentes conditions (la quantité des aliments, vos préférences personnelles, etc.).
- Pour effectuer un préchauffage, sélectionnez un mode de cuisson et une température. Le témoin lumineux de régulation du thermostat s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas (Niveau 1).
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux températures élevées.
- En fin de cuisson, remplacez le bouton du thermostat sur la position « . » (arrêt) et remplacez le bouton de sélection des modes de cuisson sur la position « 0 » (arrêt).

Type de pâtisseries ou de plat	Mode de cuisson	Température (en °C)	Niveau (en partant du bas)	Temps (en minutes)
Pâtisserie				
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40
Poisson / viande				
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
Légumes				
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* Le temps indiqué concerne les gâteaux préparés dans de petits moules.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

Pâtisseries :

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille métallique.
- Il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.

- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vous pouvez contrôler l'état de la cuisson avec la pointe d'un couteau : si la pâte est cuite, la pointe enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre.

Cuisson et rôtissage des viandes :

- Le four est destiné à la préparation des morceaux de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson.
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront également être résistantes à de hautes températures.
- La viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Vous ne devez pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

- Assurez-vous que le bouton de sélection des modes de cuisson soit sur la position « 0 » (arrêt) et que le bouton du thermostat soit sur la position « • » (arrêt).
- Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.
- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi leur combustion les fois suivantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils pointus ou durs pour éviter d'endommager les surfaces.
- N'utilisez pas 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 DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 9).

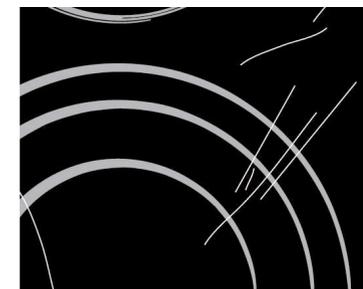


FIGURE 9

ATTENTION ! les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyeurs liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 9 et 10).



FIGURE 10

La sérigraphie peut s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ou si le fond de vos récipients est endommagé (figure 10).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 11).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 11).

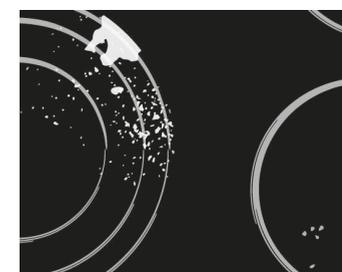
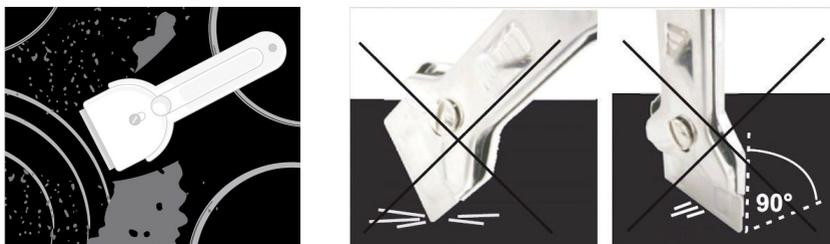


FIGURE 11

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. Essayez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique (Figure 8).

Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir (non fourni) pour la vitrocéramique. Faites attention à ne pas vous blesser avec la lame du racloir !



Utilisez un racloir uniquement si vous ne parvenez pas à retirer les salissures avec une éponge humide ou un nettoyeur spécial destiné à la vitrocéramique.

Inclinez le racloir sous l'angle convenable (45 à 60°). Appuyez-le doucement sur la vitrocéramique et faites-le glisser sur les salissures pour les retirer.

N'appuyez pas le racloir perpendiculairement sur la surface vitrocéramique et ne grattez pas la table de cuisson avec le manche du racloir ou le coin de sa lame.

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 12). Pour cette raison, vous devez retirer immédiatement avec un racloir le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud. Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

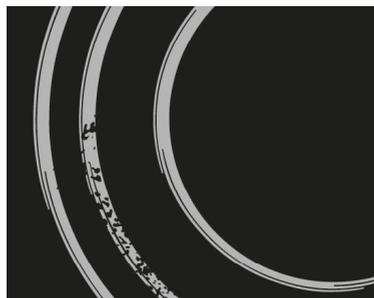


FIGURE 12

Important : Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE ET DES ACCESSOIRES

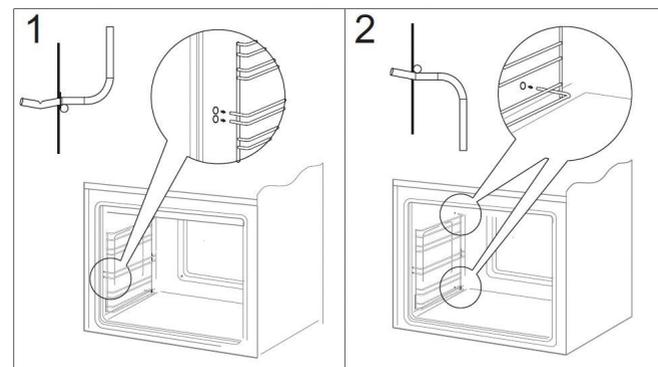
- Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commande.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle pour nettoyer le bandeau de commande et les accessoires (lèche-frite, grille métallique, plaque à pâtisserie). Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.

DÉMONTAGE DES GRADINS

- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les retirer, soulevez le crochet avant de la glissière, l'écartez légèrement puis, retirez le crochet arrière.



- Pour remonter les gradins après le nettoyage, procédez dans l'ordre inverse.
- Nettoyez les gradins avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez soigneusement avec un torchon propre et sec.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DE LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

- Déboîtez la plinthe supérieure de la porte des deux côtés à l'aide d'un tournevis plat (voir figure 15). Retirez la plinthe en l'attrapant des deux côtés (voir figure 16).
- Décrochez la vitre de sa fixation (voir figure 17) puis, extraire la vitre.

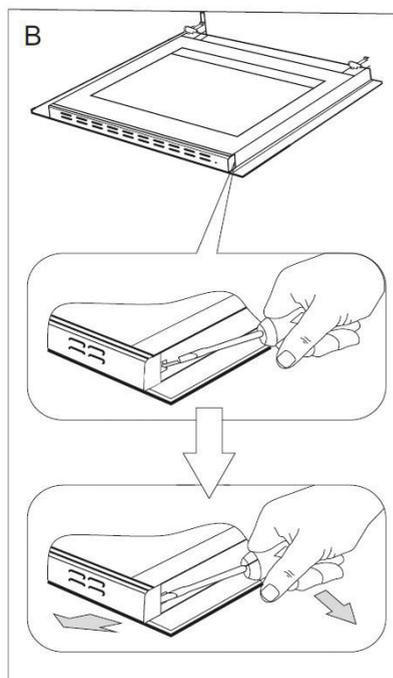


FIGURE 15

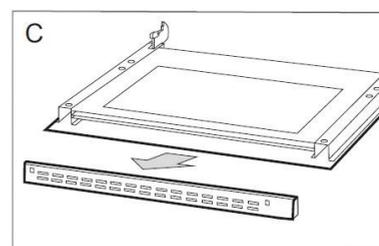


FIGURE 16

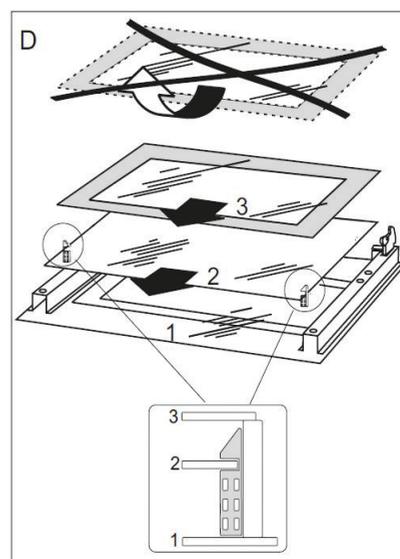


FIGURE 17

- Lavez la vitre avec une éponge douce et du produit vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre.
- La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations de démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

ATTENTION ! Ne poussez pas la plinthe simultanément des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe, placez en premier l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncez l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite, enfoncez la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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

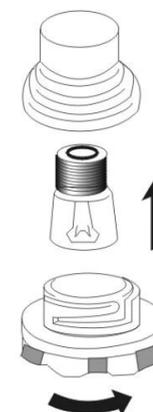
1. Dévissez puis, retirez le couvercle en verre de protection de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
3. Revissez le couvercle en verre.

Caractéristiques de l'ampoule :

- Culot E14
- 230 V~
- Max. 25 W
- Résistante à des températures de l'ordre de 300°C

Notes :

- Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie.
- La lampe utilisée sur cet appareil est une ampoule spéciale prévue exclusivement pour l'électroménager. Elle ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.



GUIDE DE DEPANNAGE

SI LE FOUR ET/OU LES ZONES DE CUISSON NE FONCTIONNE(NT) PAS :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée sur une prise secteur.
- Vérifiez que la cuisinière est correctement raccordée, conformément aux instructions de la notice «Procédure de raccordement», en page 30.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

SI LE FOUR NE CHAUFFE PAS :

- Vérifiez que vous avez bien sélectionné un mode de cuisson à l'aide du bouton de sélection des modes et que vous avez sélectionné une température à l'aide du bouton du thermostat.
- Si vous sélectionnez le mode « Éclairage intérieur » , le four ne chauffe pas, seul l'éclairage fonctionne.
- Vérifiez que la cuisinière est correctement raccordée, conformément aux instructions de la notice «Procédure de raccordement», en page 30.

SI LA LAMPE INTÉRIEURE NE S'ALLUME PAS :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications fournies dans cette notice.

SI LA CUISSON N'EST PAS SATISFAISANTE (LA VOÛTE ET LA SOLE NE CUISENT PAS DE MANIÈRE IDENTIQUE) :

- Ajustez l'emplacement de la grille métallique, puis contrôlez la température et la durée de cuisson préconisées dans cette notice (reportez-vous au tableau de cuisson présent dans cette notice). Assurez-vous également que le récipient de cuisson est bien adapté.

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 (niveau adapté) sélectionnées sont adaptées.

Si les problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur. Ne procédez pas vous-même aux réparations. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées ne sont pas prises en compte dans la garantie. En cas d'intervention, veuillez relever le numéro de série de l'appareil ainsi que son code article.

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.



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

Fabriqué en Pologne
Art. 8005267 / 8005268
Réf. CV5060 L3b /
CV6060 L3b