

guide d'utilisation et d'installation



**LES CUISINIÈRES
ELECTRIQUES ou
VITROCERAMIQUES**

Sommaire

Votre cuisinière en toute sécurité	3
Installez facilement votre cuisinière	4
Conseils d'encastrement	4
Raccordement électrique	4
Branchement	5
Utilisez votre table en toute simplicité	6-11
Comment utiliser les foyers radiants et halogènes ?	6-7
Comment utiliser les plaques fonte ?	8
Comment utiliser votre four ?	9
Accessoires	10-11
Comment entretenir votre cuisinière ?	12-15
Interventions réalisables par l'utilisateur	16-17
Petites pannes et anomalies	18-19

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Votre cuisinière en toute sécurité

Utilisez votre cuisinière en toute sécurité

■ **CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.**

■ Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

■ Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

■ L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.

Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine :

maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire.

■ Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

■ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

■ Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

■ En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

■ La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

■ **PREMIERE UTILISATION :** avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position **MAXI** afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

■ Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

■ **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.**

■ **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.**

■ Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

■ Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloignez les jeunes enfants.**

■ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur à haute pression.

■ Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS.** Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

■ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.**



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Conseils d'encastrement

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (**fig.1 et 2**):

- **10 mm** entre les côtés de l'appareil et les murs ou les meubles.
- **30 mm** entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.
- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).

Raccordement électrique

Les appareils sont livrés sans cordon d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm sur chaque pôle. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

Les appareils fixes comportant un cordon d'alimentation et une fiche de prise de courant doivent être placés de façon que la fiche de prise de courant soit accessible.

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES

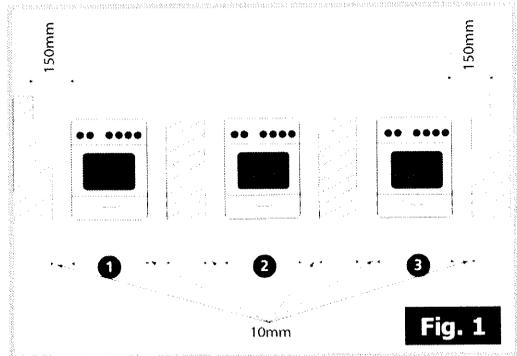


Fig. 1

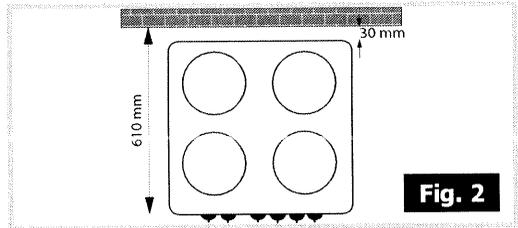


Fig. 2

SECTION NOMINALE DU CÂBLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER SELON VOTRE APPAREIL

Branchement Tension du réseau		Monophasé	Triphasé	Biphasé
		230 V ~	3 ph + neutre 400 V ~	2 ph + neutre 400 V ~
Cuisinière tout électrique ou vitro	* Section du câble	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²
	Fusible	32 A	16 A	20 A

* En tenant compte du coefficient de simultanéité selon la norme EN 60 335-2-6.

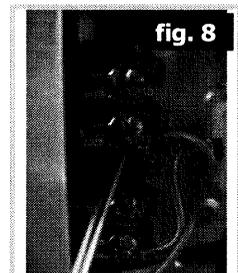
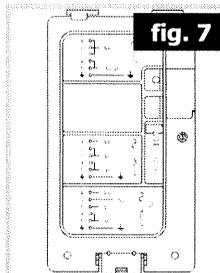
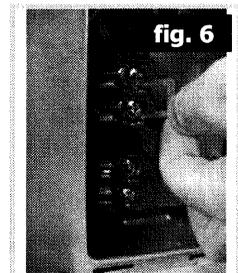
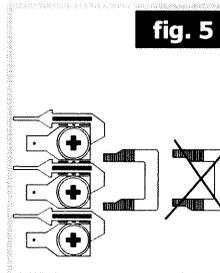
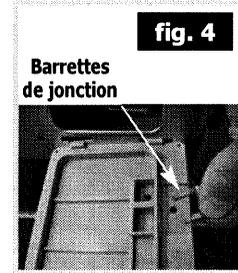
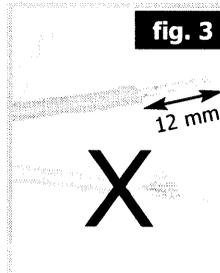
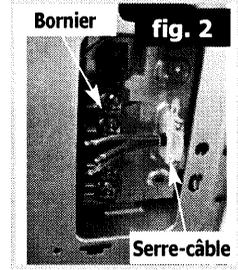
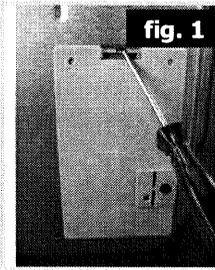


- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

- NOTRE RESPONSABILITÉ NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE EN CAS D'ACCIDENT CONSÉCUTIF À UNE MISE À LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.

Branchement

- ➔ Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :
- ➔ Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (**fig. 1**).
- ➔ Déserrez les vis du serre-câble (**fig. 2**).
- ➔ Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (**fig. 2**).
- ➔ Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (**fig. 3**).
- ➔ Déserrez les vis du bornier ↻
- ➔ Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (**fig. 4**).
- ➔ Les positionner dans le sens indiqué (**fig. 5**). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (**fig. 6**).
- ➔ Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (**fig. 7**) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⊕.
- ➔ **Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.**
- ➔ Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (**fig. 8**).
- ➔ Fixez le câble en serrant le serre-câble.
- ➔ Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.

Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement et le positionnement des barrettes.

Comment utiliser les foyers radiants et halogènes ?

Conseils pour cuisiner économiquement sur des foyers radiants et halogènes.

■ Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité. Ils peuvent être en acier inoxydable à fond triple (sandwich acier, aluminium ou cuivre), en aluminium recouvert de téflon ou non, en matière céramique, en verre "vision", en tôle émaillée épaisse, ou en fonte (dans ce cas, choisissez plutôt un récipient à fond spécial pour plaque vitrocéramique, ex : VITROBASE).

■ Il est important que le fond soit épais et bien plat pour être en contact avec toute la surface chauffante. Un récipient à fond creux ou bosselé donnera de faibles performances avec des points chauds qui peuvent brûler et laissera des traces métalliques sur la table.

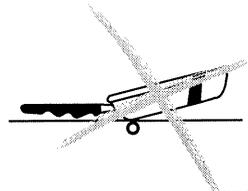
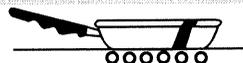
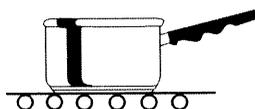
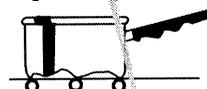
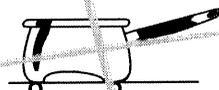
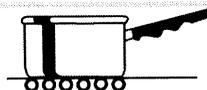
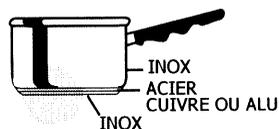
■ Les performances les meilleures et la garantie de qualité dans le temps sont offertes en utilisant des casseroles dont le diamètre du fond correspond au dessin des surfaces chauffantes sur le dessus vitrocéramique.

■ Un récipient plus petit peut être utilisé, sans risque pour la table, mais des calories seront perdues. S'il est plus grand, le temps de chauffe sera plus long.

■ Régulation automatique des foyers :

Le foyer radiant se régule automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



Comment utiliser les foyers radiants et halogènes ? (suite)

■ Economie d'énergie : pour finir la cuisson, mettez sur la position "0", et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (Vous ferez ainsi des économies d'énergie). Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

■ Le dessus vitrocéramique chauffe à l'intérieur des zones délimitées par la sérigraphie, au-dessus des éléments chauffants. La chaleur ne se disperse pratiquement pas autour de ces zones.

■ L'utilisation de la table comme planche à découper est à proscrire.

■ Les cuissons directes sur la plaque sont déconseillées. Ne posez pas d'objets en plastique sur la table encore chaude.

■ Ne placez pas ou ne laissez pas un récipient émaillé ou en aluminium, vide, sur une zone chauffante.

■ N'employez jamais de feuille de papier aluminium, et ne placez pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table pour les cuissons ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

■ La table peut être rayée par des matériaux plus durs qu'elle, des grains de sable par exemple, apportés par des légumes et transportés par le fond des récipients.

■ Les fonds d'ustensiles trop grossiers, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches sur la table.

■ Evitez les projections de sucre et les débordements de sirop de sucre ou confiture, les enlever immédiatement car ils peuvent être à l'origine de minuscules éclats.

● Les voyants

■ Sur le bandeau de commande : un voyant s'allume lors de la mise en fonctionnement d'un foyer.

■ Sur la vitrocéramique : si la température de surface dépasse une certaine limite, le témoin de chaleur résiduelle s'allume même après coupure du foyer radiant. Soyez prudents car la zone de cuisson est encore chaude.



- Ne regardez pas fixement un foyer halogène en fonctionnement.

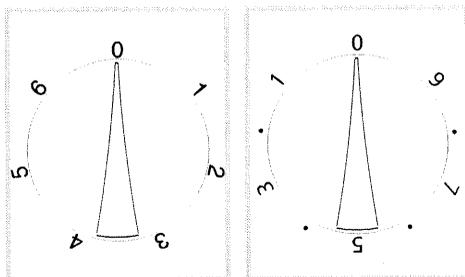
- Le plan de cuisson en verre de votre cuisinière ne doit pas être utilisé pour entreposer quoi que ce soit et notamment des récipients en matière plastique ou des feuilles d'aluminium sur la surface encore chaude.

- Si la surface est fêlée, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur. N'utilisez plus la table avant réparation.

Comment utiliser la plaque fonte ?

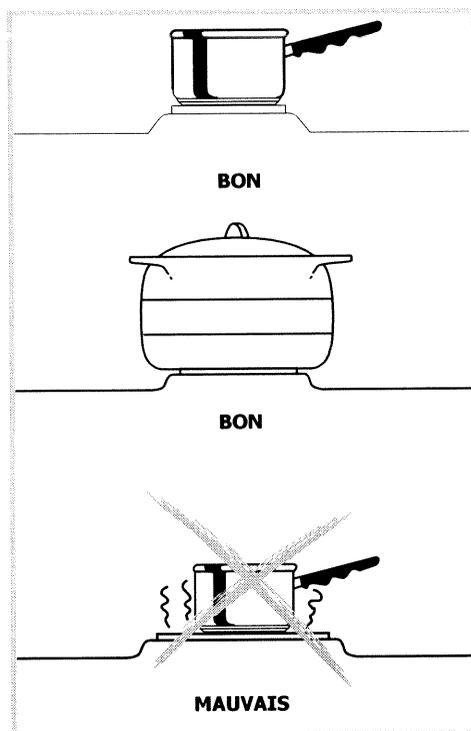
Il existe deux sortes de commandes de plaques (selon modèle) :

- plaque fonte rapide à limiteur de température avec manettes de commande repérées de 0 à 6,
- plaque fonte rapide commandée par doseur d'énergie avec manettes de commande repérées de 0 à 9.



Conseils pour l'utilisation de la plaque fonte (suivant modèle)

- Avant la première utilisation, laissez chauffer les plaques à vide à l'allure maximale pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.
- Un voyant de mise sous tension s'allume dès qu'une plaque est en fonctionnement.
- Utilisez des récipients à fond plat qui reposeront parfaitement sur la surface du foyer :
 - en acier inoxydable avec fond épais ou sandwich,
 - en aluminium avec fond épais,
 - en acier émaillé (tôle épaisse).
- Adaptez la taille du récipient au besoin réel : le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à celui du foyer utilisé. Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.
- Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de la laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur puissance douce qui maintient une légère ébullition.
- En coupant le courant avant la fin de cuisson, vous bénéficiez de la chaleur accumulée dans la plaque et réalisez ainsi des économies d'énergie.
- Utilisez des récipients à fond sec pour éviter l'oxydation des plaques.



Comment utiliser votre four ?

Conseils pour l'utilisation du four

■ **Première utilisation : avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le chauffer à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi. L'isolant qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée à la première chauffe du four.**

■ Le guide de cuisson de votre appareil donne les indications nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de mets choisis parmi les plus courants.

■ Avant d'effectuer une cuisson, consultez la notice d'utilisation pour choisir l'allure de chauffe la plus appropriée, et le niveau des gradins à utiliser pour la casserolierie.

■ En arrêtant le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous bénéficierez de la chaleur accumulée et réaliserez ainsi des économies d'énergie.

■ Sur le guide de cuisson, les positions de réglage du thermostat du four sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il est préférable de réduire la puissance du four.

● Sécurité enfants (suivant modèle)

Un dispositif complémentaire de protection permettant d'éviter le contact avec la porte du four est disponible auprès de votre revendeur sous la référence suivante : GRILLE BLANCHE. Ce dispositif devrait être mis en place en cas de présence éventuelle de jeunes enfants.

GRILLE BLANCHE	
Largeur cuisinière et type de porte	Réf. commerciale
50 cm porte tôle	KK360WE1
60 cm porte tôle	



- Assurez-vous que votre porte de four est bien fermée ; ceci afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Les cuissons au four et au grilloir doivent être effectuées couvercle de la cuisinière ouvert pour faciliter l'évacuation des gaz chauds à l'arrière de la table de travail.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- En fonctionnement, ne laissez pas la porte du four ouverte plus de 3 minutes afin d'éviter une température trop élevée des manettes.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Le four ne doit pas dégager de fumée. La cause principale de la fumée est une température de cuisson trop élevée générant des éclaboussures. Dans ce cas, réduire la puissance du four.

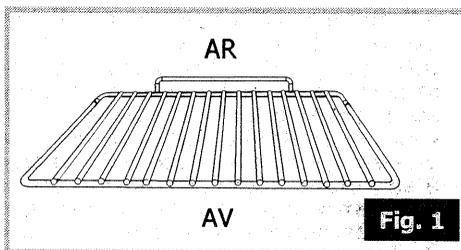
Accessoires (selon modèle)

● Grille sécurité anti-basculement

(fig. 1)

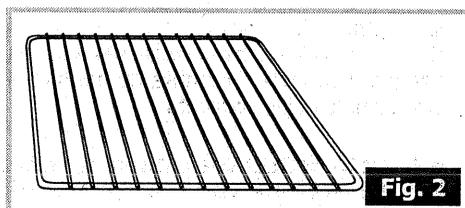
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grater.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



● Grille plate (fig. 2)

La grille plate peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à grater, ainsi que les grillades.



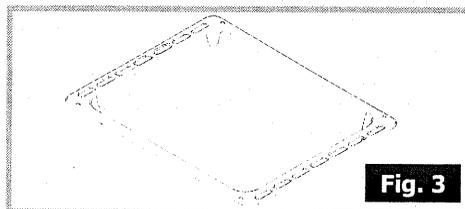
● Plat lèchefrite multi-usages (fig. 3)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.

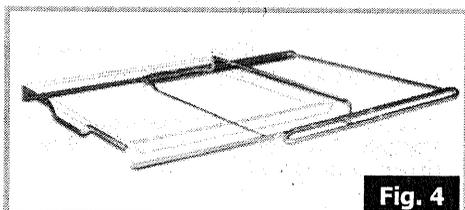
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



● Plat sortant sur système coulissant (fig. 4)

Equipé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.

Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.



Accessoires (selon modèle)

● Plat creux (fig. 5)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en grill fort et en grill pulsé (selon modèle).

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en adaptant la taille du morceau à cuire (ex : une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Évitez d'y mettre des rôtis ou des viandes de petite taille et cuisant à température élevée car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole.

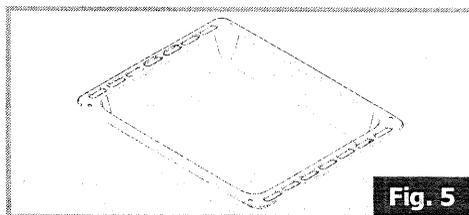


Fig. 5

● Tournebroche (suivant modèle) (fig. 6)

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

→ engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

→ enfiler une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,

→ placez la broche sur son berceau,

→ poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,

→ disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.

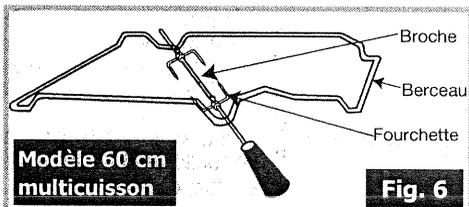


Fig. 6

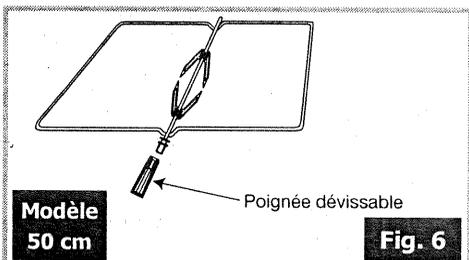


Fig. 6

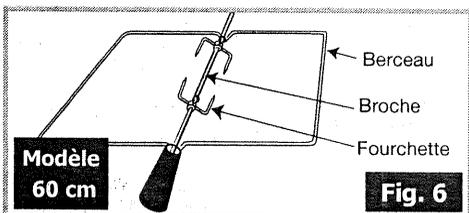
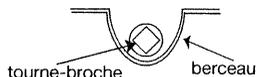


Fig. 6



-SENS DU BERCEAU

- Placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.



Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.

Comment entretenir votre cuisinière ?



Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRÊT**.
De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.



- **Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.**
- **Ne pas asperger d'eau la cuisinière.**

	COMMENT PROCEDER ?
Carrosserie	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>Avant d'ouvrir le couvercle, ôtez de celui-ci tous les produits dûs à des débordements. Ne le refermez pas tant que le dessus de la cuisinière est encore chaud.</p> <p>Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>
Manettes de commandes	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>
Plaque fonte	<p>La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-les avec un chiffon gras.</p> <p>Maintenez la bien sèche ou légèrement graissée en cas de non utilisation prolongée.</p> <p>Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.</p>

Comment entretenir votre cuisinière ?

Foyers radiants et halogènes

COMMENT PROCEDER

PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER

SALISSURES LÉGERES :

- bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.

- Eponge sanitaire.

ACCUMULATION DE SALISSURES RECUITES :

- bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude. Utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finissez avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.

- Eponge sanitaire.
- Racloir spécial verre.

AURÉOLES ET TRACES DE CALCAIRE :

- appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.

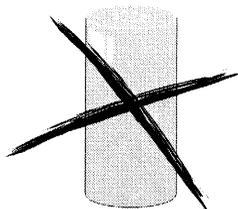
- Utilisez un produit du commerce.

- Pâte spéciale verre vitrocéramique.

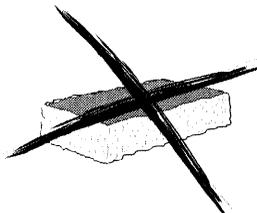
INCRUSTATIONS SUITE AUX DÉBORDEMENTS DE SUCRE, ALUMINIUM OU PLASTIQUE FONDU :

- appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).

- Produit spécial verre vitrocéramique.



**Poudre
nettoyage**



**Eponge
abrasive**



**Crème
nettoyage**



**Eponge sanitaire
ou
spéciale vaisselle
délicate**

Four à émail normal

- Nettoyez les parois avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse. Nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage fréquemment.

Lors d'un débordement important, essuyez-le avec une éponge humide ou une brosse douce. Sinon, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon fortement imbibé d'eau chaude savonneuse ou d'un produit à récurer non abrasif (pour émail ou inox) couvrez les taches produites. Laissez séjourner pendant la nuit, les dépôts s'enlèveront ensuite très facilement.

Four à émail catalytique (autodégraissant)

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi la sole, plus sujette aux débordements de sucre, n'est pas revêtue.



- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.

- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.

- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.

Dans ces conditions de nettoyage, la porte est plus chaude qu'en usage normal, éloignez les jeunes enfants.

Four à émail pyrolytique

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole. Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumées.
- Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur muni de la fonction départ différé (suivant modèle).
- en ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. **Lorsque le four est complètement refroidi**, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.
- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :
 - la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation,
 - la bonne hauteur de gradin,
 - la bonne température.

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.



- **Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.**

- **Quel que soit le type de four, n'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserole de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.**

- **Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.**

Interventions réalisables par l'utilisateur

● Pieds réglables (suivant modèle) (fig. 1)

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

● Remplacement de la lampe de four

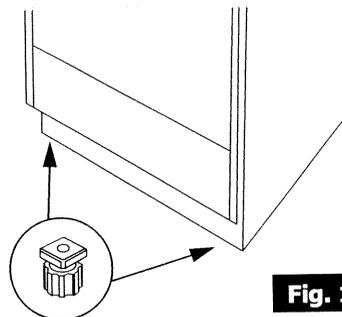


Fig. 1

La lampe est accessible suivant modèle :

A l'arrière de l'appareil pour modèle 50 cm (fig. 2) :

Caractéristiques de l'ampoule :

- type sphérique diamètre 45 mm,
- 40 W,
- 220/240 V~
- culot E14 à vis.

Pour retirer la lampe, il est nécessaire de démonter le capot arrière.

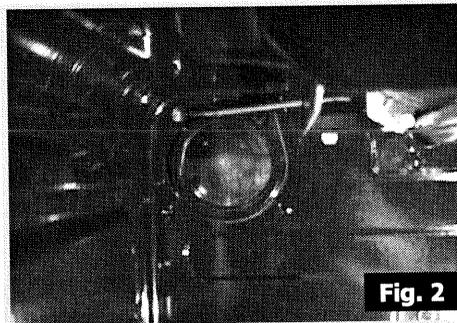


Fig. 2

A l'intérieur du four pour modèle 60 cm (fig. 3) :

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

➔ Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,

➔ Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W,
- 220/240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.

➔ Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

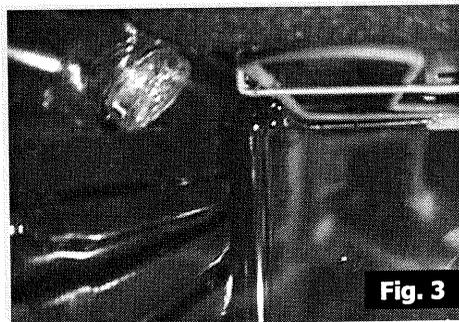


Fig. 3

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Interventions réalisables par l'utilisateur

● Remplacement des parois catalytiques (suivant modèle)

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRÊT.

Parois latérales avec gradins emboutis

Tourner la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques emboutis (**Fig.1**).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (**Fig.2**).

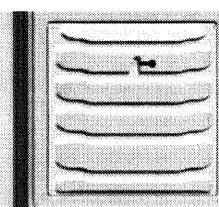


Fig. 1

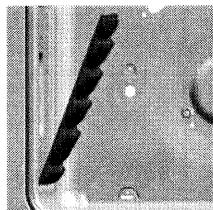


Fig. 2

Parois latérales avec gradins fils

Décrocher le gradin fil (**2 Fig.4**) à l'avant en le soulevant (*schéma A Fig.3*). Tirer vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (*schéma B Fig.3*). Le sortir des 2 trous (**3 Fig.4**) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirer ensuite la paroi catalytique (**1 Fig.4**). Replacer les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

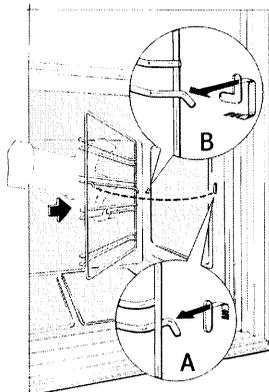


Fig. 3

Remplacement des parois du fond

Dévisser complètement la vis (**5 Fig.4**) située en haut de la paroi du fond (**4 Fig.4**). Incliner la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.

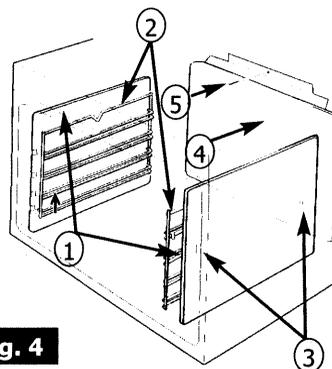


Fig. 4



pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Votre four ne chauffe pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le raccordement électrique est défectueux. - Le sélecteur de température (thermostat) est en position 0. - L'afficheur est bloqué. - Programmeur non initialisé 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Positionnez votre thermostat sur la température de cuisson désirée. ➔ Vérifiez que le minuteur ou le programmeur (suivant modèle) est sur la position manuelle (voir notice). ➔ Débranchez pendant 5 min. et rebranchez. ➔ Vérifiez que votre raccordement électrique (ne vissez pas sur la gaine des fils).
<p>Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important</p>	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal lors de la 1ère chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons. ➔ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau. <p><i>Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.</i></p>
<p>Buées sur les vitres</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plats humides ou très froids. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.
<p>Fêlures sur la surface vitrocéramique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chute d'objets. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation. ➔ N'utilisez plus la table. Avertissez votre installateur.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-Vente.

Petites pannes et anomalies (suite)

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Le nettoyage pyrolytique ne s'effectue pas (suivant modèle)</p>	<p>La mise en route a-t-elle été réalisée correctement.</p> <p>- Coupure du sélecteur EDF en cours de pyrolyse.</p>	<p>→ Vérifiez le raccordement électrique.</p> <p>→ Vérifiez que la porte est bien fermée.</p> <p>→ Vérifiez la position du sélecteur.</p> <p>→ N'arrêtez pas la pyro en cours.</p> <p>→ Relancez le cycle.</p>
<p>Il est impossible d'ouvrir la porte (modèle pyrolytique)</p>	<p>- Suite à un nettoyage pyrolyse, la température du four est encore élevée pour votre sécurité.</p>	<p>→ Dans tous les cas votre cuisinière doit être sous tension.</p> <p>→ Lors d'un nettoyage pyrolytique, la porte est condamnée ; on ne pourra ouvrir celle-ci que lorsque la température du four sera inférieure à 275°C.</p>
<p>Votre appareil neuf fait disjoncter</p>	<p>- Mauvais branchement</p> <p>- Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément.</p>	<p>→ Mettez hors tension les autres appareils.</p> <p>→ Vérifiez le raccordement électrique.</p>
<p>Traces sur la surface vitrocéramique</p>	<p>- Le produit de nettoyage n'est pas adapté.</p>	<p>→ Voir la notice, chapitre "Comment entretenir votre cuisinière ?".</p>
<p><i>Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-Vente.</i></p>		

Service après-Vente

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les concessionnaires et distributeurs de votre marque :

- connaissent parfaitement le matériel,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- **PIECES D'ORIGINE** : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) ; ces renseignements figurent sur la plaquette signalétique visible, dans le coffre de l'appareil. (Ouvrez la sous-porte ou retirez le tiroir, selon modèle)

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration des caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques.

87x5625