



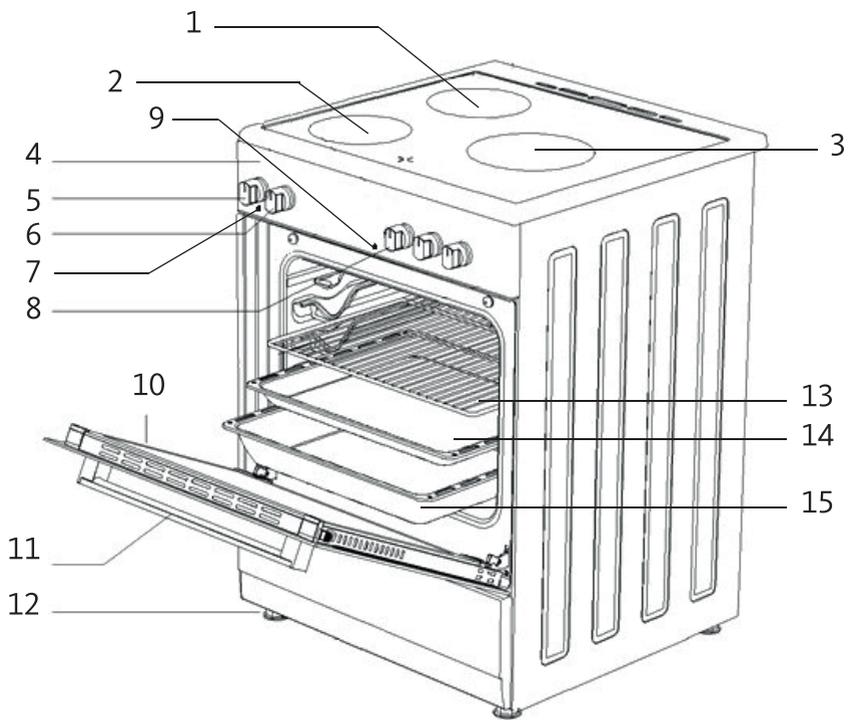
**Notice d'utilisation**

Cuisinière vitrocéramique

**User guide**

Vitroc ceramic cooker

CV5050 L3b



	<b>FR</b>	<b>EN</b>
①	Foyer arrière gauche Ø 145 mm	Rear left cooking zone Ø 145mm
②	Foyer avant gauche Ø 145 mm	Front left cooking zone Ø 145mm
③	Foyer droit Ø 180 mm	Right cooking zone Ø 180mm
④	Bandeau de commande	Control panel
⑤	Bouton de sélection des programmes du four	Oven program selection button
⑥	Bouton thermostat du four	Oven temperature control button
⑦	Témoin lumineux de fonctionnement du four	Oven power indicator light
⑧	Boutons des plaques électriques	Electric cooking zone buttons
⑨	Témoin lumineux des plaques électriques	Electric cooking zone indicator light
⑩	Vitre intérieure du four	Inside window of the oven
⑪	Poignée du four	Oven handle
⑫	Pieds réglables	Adjustable feet
⑬	Grille de cuisson	Cooking rack
⑭	Lèchefrite (non fournie)	Drip pan (not provided)
⑮	Plaque à pâtisserie	Baking tray

## FICHE PRODUIT

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et les normes :

- EN 60350-1:2013 pour le four
- EN 60350-2:2013 pour la table de cuisson

DÉSIGNATION	VALEUR	UNITÉ
Marque	Listo	
Référence du modèle	CV5050 L3b	
Code produit	8011172	
Masse de l'appareil	37,2	kg
<b>Four</b>		
Type de four	Pose libre	
Nombre de cavités	1	
Volume utile par cavité	52	L
Source de chaleur par cavité	Électricité	
Consommation d'énergie du four en mode conventionnel par cavité	0,71	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	92,4	
Classe d'efficacité énergétique	A	

### 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.

DÉSIGNATION	VALEUR	UNITÉ
<b>Plaque de cuisson</b>		
Type de plaque	Vitrocéramique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Zone de cuisson conventionnelle	
Diamètre de la surface utile du foyer	Zone 1 : 18,0 Zone 2 : 14,5 Zone 3 : 14,5	cm
Consommation d'énergie du foyer	Zone 1 : 191,7 Zone 2 : 191,8 Zone 3 : 192,4	Wh/kg
Consommation d'énergie totale de la plaque de cuisson	192	Wh/kg

### 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.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

## INSTALLATION

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

### DÉBALLAGE

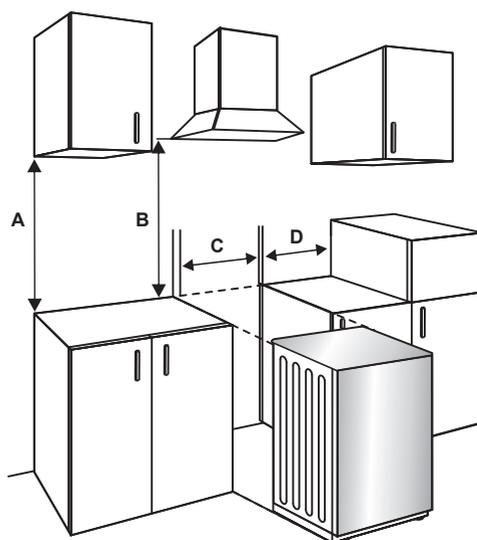
1. Placez la cuisinière le plus près possible de l'endroit où elle sera installée.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré, éloignée des matières inflammables (comme les rideaux, etc.).

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

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

### POSITIONNEMENT

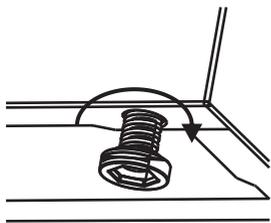
A meuble	420 mm
B hotte	650 / 700 mm
C	500 mm
D	50 mm



- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir schéma ci-dessus).
- La distance entre les parois latérales de la cuisinière et les murs ou les autres meubles doit être **d'au moins 2 cm**.
- La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être **supérieure ou égale à 650 / 700 mm**.
- La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur arrière doit être **d'au moins 2 cm**.

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

## MISE À NIVEAU

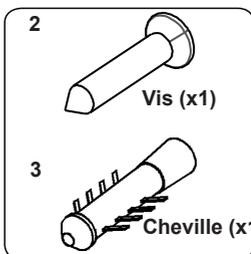
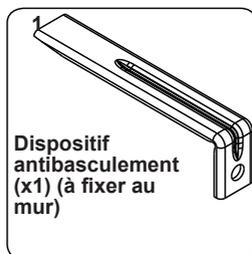


Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil.

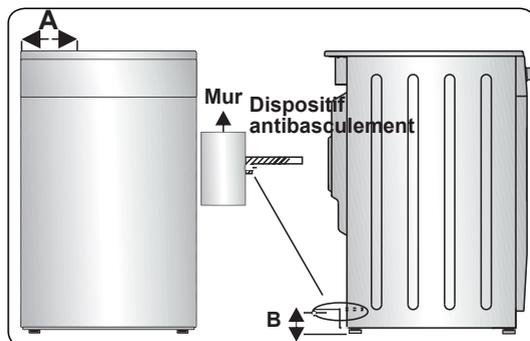
Vérifiez que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tournez les pieds dans le sens anti-horaire. Pour abaisser votre appareil, tournez les pieds dans le sens horaire. Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds.

Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais faire glisser l'appareil au sol.

## DISPOSITIF DE STABILISATION



A	247,5 mm
B	64 mm



Cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec le dispositif anti-basculement fourni avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur pour éviter tout risque de basculement (voir figure ci-dessus).

Fixez le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration. Réglez la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrez la vis (2). Poussez l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif anti-basculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.

Le revendeur décline toute responsabilité si un accident causant une blessure et/ou un dommage survenait suite au non-respect de cette instruction.

## BRANCHEMENT

### Avertissements :

- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que **la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectuées **uniquement par un technicien qualifié** connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.

### **Attention !**

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

### Lors du raccordement du câble sur le réseau électrique :

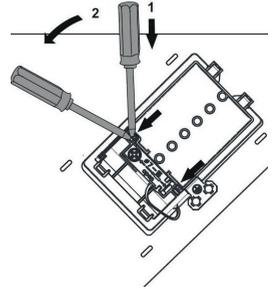
1. Raccordez toujours le fil de terre de protection.
2. La prise secteur doit demeurer accessible une fois la cuisinière installée.
3. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.
4. La cuisinière est fournie avec un câble H05 VV-F-3G 4mm<sup>2</sup>. Veuillez vous référer au tableau ci-dessous pour connaître le câble nécessaire en fonction de votre installation électrique.

Réseau	Type de branchement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection du fusible
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H05 VV-F-3G 4 mm <sup>2</sup>	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3 Phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H05 VV-F-5G 1,5 mm <sup>2</sup>	3 x 16 A

- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un **disjoncteur omnipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.**
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

**Branchement de la cuisinière :**

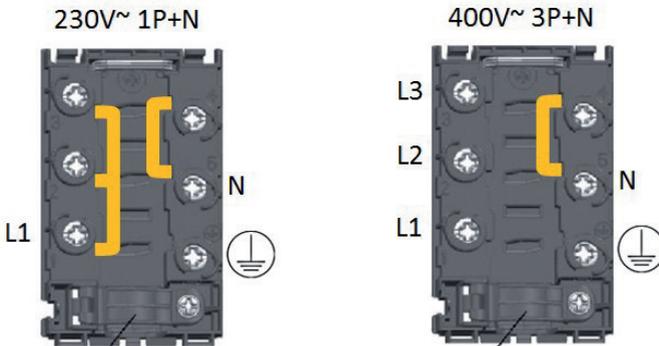
1. À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, soulevez les 2 clips sur le couvercle du boîtier comme indiqué sur la figure ci-contre.



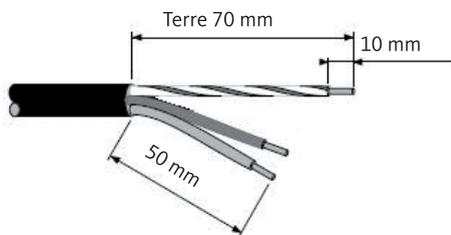
ATTENTION : Des cavaliers (ou « jumpers ») sont positionnés pour un fonctionnement en 230 V monophasé. Pour un fonctionnement en 400 V triphasé, il est nécessaire de retirer les cavaliers des positions 1 à 3.

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 suivante).



- Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

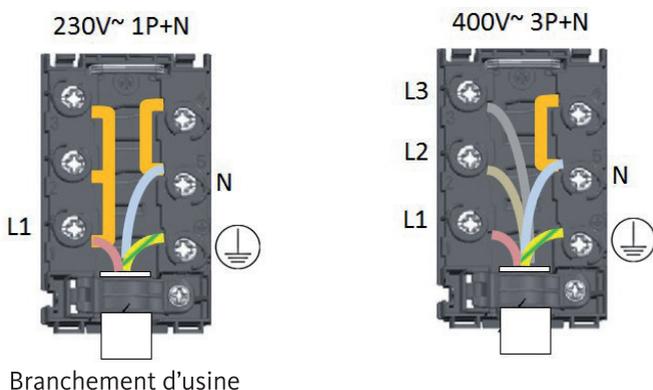
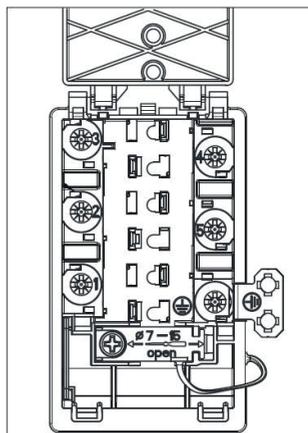


Extrémité du câble d'alimentation

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

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.

- Passez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement (voir ci-contre). 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.
- Connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-après.



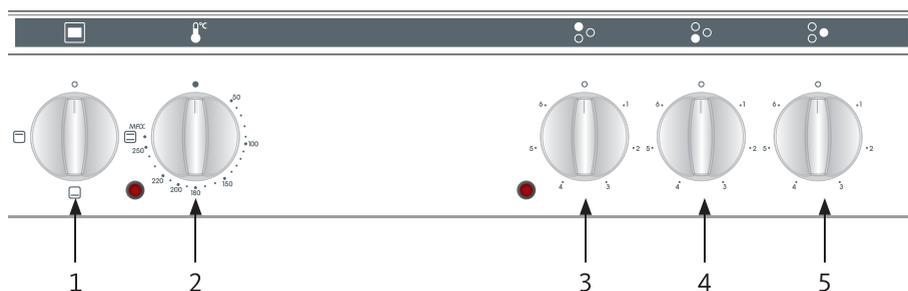
Branchement d'usine

ATTENTION : veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

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

## UTILISATION

### DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



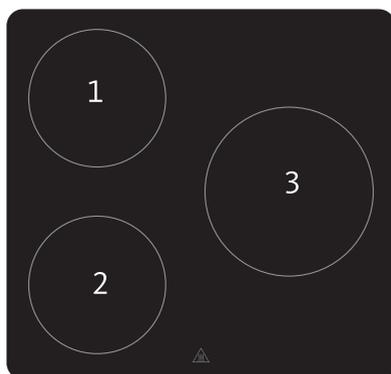
1. Bouton de sélection des programmes du four
1. Bouton du thermostat du four
2. Bouton de fonctionnement du foyer arrière gauche
5. Bouton de fonctionnement du foyer avant gauche
6. Bouton de fonctionnement du foyer droit

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

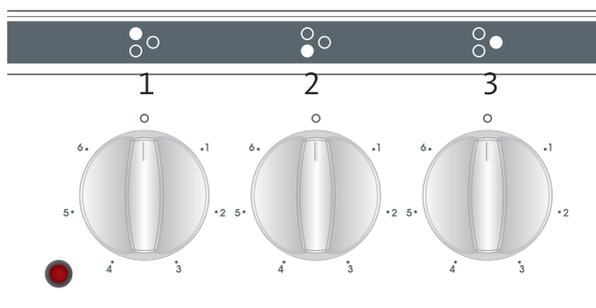
1. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage.
2. Veillez à retirer le film protecteur recouvrant les éléments chauffants avant l'emploi.
3. Pour éliminer tout résidu ou graisse ayant pu être laissé(e) durant la production :
  - Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 250°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four et laissez-le refroidir.
  - Tournez le bouton correspondant à l'un des 3 foyers de cuisson sur la position maximale et laissez-le fonctionner pendant 5 minutes. Éteignez le foyer et laissez-le refroidir. Faites la même opération sur tous les autres foyers.

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

## UTILISATION DES FOYERS RADIANTS



*Table de cuisson*



*Boutons de commande de la table de cuisson*

### • **Emplacement des foyers**

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

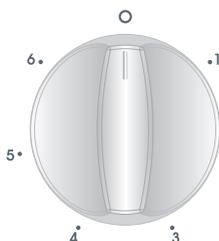
- 1. Foyer radiant arrière gauche (diamètre 145 mm)
- 3. Foyer radiant avant gauche (diamètre 145 mm)
- 3. Foyer radiant droit (diamètre 180 mm)

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les précautions d'utilisation suivantes :



- Utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils adhèrent parfaitement à la zone de chauffe.
- Utilisez toujours des récipients dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.
- 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.
- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'économiser de l'énergie.
- Ne jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Celle-ci n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.

### • Puissance de cuisson



Les chiffres 0 à 6 sur les boutons de cuisson indiquent la puissance de cuisson :

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

### • Allumer / éteindre un foyer

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

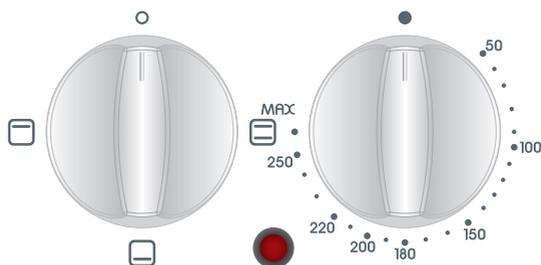
## Attention !

- Ne touchez pas la plaque vitrocéramique avec une partie du corps mouillée ou humide.
  - Lorsque les foyers sont allumés, le témoin lumineux sur le bandeau de commande s'allume.
1. Tournez le bouton correspondant jusqu'à la position voulue : plus le nombre est élevé, plus la puissance est élevée.
  2. Pour éteindre un foyer, ramenez son bouton de contrôle sur la position « 0 » (Arrêt).
  3. Afin d'éviter que vous ne laissiez une plaque fonctionner accidentellement, un témoin lumineux sur le bandeau de commande s'allume dès qu'une plaque est utilisée.

## • Témoins de chaleur résiduelle

Après utilisation de la table de cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. Si le niveau de chaleur résiduelle est supérieur à +60 °C, le témoin de chaleur résiduelle de la zone de cuisson qui dépasse cette température s'allume.

## UTILISATION DU FOUR



*Boutons de commande du four*

1.  Symbole du four
2.  Symbole du thermostat

- Le bouton du thermostat vous permet de choisir la température désirée (de 50 à 250°C). Tournez le bouton pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux de fonctionnement du four s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.
- Consultez les section ci-après pour en savoir plus sur les températures et durées de cuisson recommandées.
- **ATTENTION** : Ne pas couvrir la sole du four de feuille d'aluminium ou protection similaire. Ne pas poser de plats sur la sole du four. Risque d'éclatement de l'émail en fonctionnement.

## MODES DE CUISSON

Symbole	Signification	Explication
	Sole	Seule la résistance inférieure fonctionne. Ce mode est idéal pour cuire les fonds de tartes et autres pâtisseries.
	Voûte	Seule la résistance supérieure fonctionne. Ce mode est idéal pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.

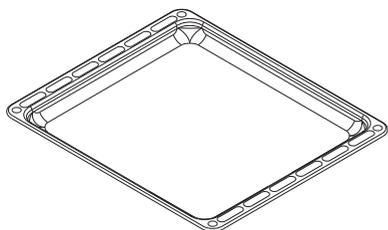
## TABLEAU DE CUISSON

- Avant la cuisson de vos aliments, il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 à 15 minutes.
- Placez les aliments au four lorsque la température sélectionnée est atteinte et que le témoin lumineux s'éteint.
- Repositionnez le bouton du thermostat en position «0» lorsque la cuisson est terminée.
- Le positionnement de la grille est défini en partant du niveau bas.

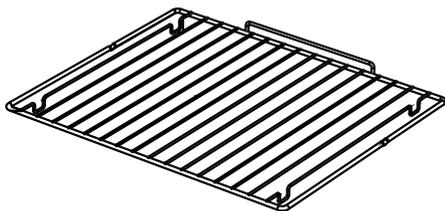
Aliments	Convection naturelle		
			
Pâte feuilletée	1-2	170-190°C	35-45
Gâteau	1-2	170-190°C	30-40
Cookies	1-2	170-190°C	30-40
Pot-au-feu	2	175-200°C	40-50
Poulet	1-2	200°C	45-60

(Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif)

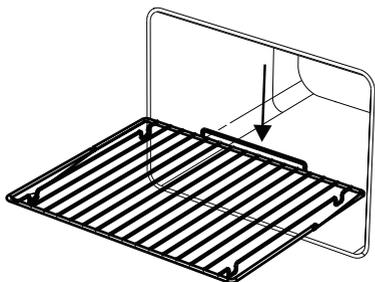
## ACCESSOIRES DU FOUR



**La plaque à pâtisserie** est utilisée pour les pâtisseries telles que la quiche, etc. Pour placer correctement la plaque à pâtisserie dans la cavité, placez-la sur n'importe quel gradin et poussez jusqu'au bout.



**La grille** sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.



Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

- Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson et/ou du four soient sur la position « 0 » (arrêt).
- Laissez la table de cuisson et/ou le four refroidir complètement pour éviter les risques de brûlures.

### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

### NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

- Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commande.
- Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle puis séchez avec un chiffon doux.

### NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau, etc.).

### NETTOYAGE DU FOUR

- L'intérieur du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux

imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.

- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en émail ou en acier inoxydable pendant une période prolongée au risque d'abîmer les surfaces.
- Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.

#### **NETTOYAGE DES SURFACES VITRÉES INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE DU FOUR**

- Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer les surfaces vitrées intérieure et extérieure de la porte du four. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

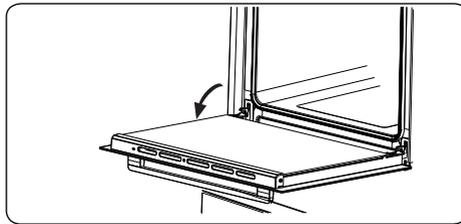
#### **ATTENTION :**

- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

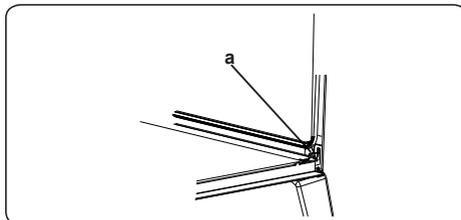
#### **MONTAGE / DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR**

Vous pouvez retirer la porte du four pour son nettoyage.

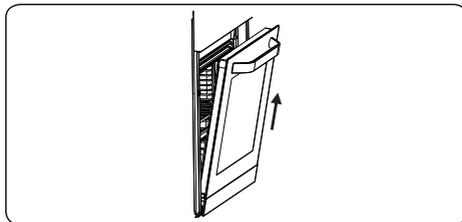
1. Ouvrez complètement la porte du four et repérez les charnières de chaque côté de la porte.



2. Tirez le verrou de la charnière (a) vers le haut à l'aide d'un tournevis, et placez-le sur la position la plus haute.
3. Effectuez la même procédure sur l'autre charnière de l'autre côté de la porte.



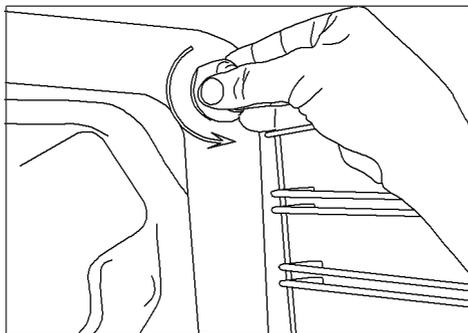
4. Refermez légèrement la porte sans la pousser complètement.



5. Soulevez la porte avec précaution en la tirant vers l'avant.
6. Pour remettre la porte, effectuez la procédure inverse.

#### REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

**MISE EN GARDE :** s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



1. Assurez-vous que les boutons sont en position « 0 » (arrêt), puis débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de protection. Si vous avez du mal à la tourner, utilisez un gant. Nettoyez-le et séchez-le complètement.
3. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
4. Revissez l'ampoule, puis replacez le couvercle.

#### Caractéristiques de l'ampoule :

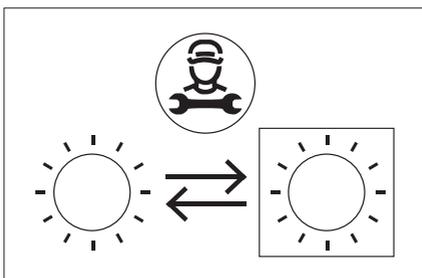
- Culot E14
- 230 V~
- 15-25 W
- Résistante à des températures de l'ordre de 300°C

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.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique « G ».

La source lumineuse de ce produit ne peut être remplacée que par des ingénieurs qualifiés.



### 1. Si le four et/ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

### 2. La cuisson n'est pas satisfaisante :

- Ajustez l'emplacement de la grille et contrôlez la température sélectionnée, le temps de cuisson et le récipient de cuisson.
- Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de cuisson.

### 3. Si le four fume :

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

Si les problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur. Ne tentez pas d'effectuer de réparation vous-même sur l'appareil. Toute réparation effectuée par une personne non qualifiée ne sera pas prise en compte par la garantie.

## PRODUCT SHEET

Measurements conducted in accordance with EU Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standards:

- EN 60350-1:2013 for the oven
- EN 60350-2:2013 for the hob

DESCRIPTION	VALUE	UNIT
Brand	Listo	
Model reference	CV5050 L3b	
Product code	8011172	
Mass of the appliance	37.2	kg
<b>Oven</b>		
Type of oven	Free-standing	
Number of cavities	1	
Usable volume per cavity	52	L
Cavity heat source	Electricity	
Energy consumption of the oven in conventional mode per cavity	0.71	kWh/cycle
Energy efficiency index per cavity	92.4	
Energy efficiency class	A	

### ENERGY SAVING TIPS - OVEN

- Cook meals at the same time, if possible.
- Reduce the preheating time.
- Don't extend the cooking time.
- Don't forget to switch off the oven at the end of cooking.
- Don't open the oven door during cooking.

DESCRIPTION	VALUE	UNIT
<b>Cooking tray</b>		
Type of hob	Ceramic	
Number of cooking zones and/or areas	3	
Heating technology	Conventional cooking zone	
Diameter of the usable surface area of the hob	Zone 1: 18.0 Zone 2: 14.5 Zone 3: 14.5	cm
Energy consumption of the hob	Zone 1: 191.7 Zone 2: 191.8 Zone 3: 192.4	Wh/kg
Total energy consumption of the hob	192	Wh/kg

### ENERGY SAVING TIPS - HOB

- Use flat-bottomed cookware.
- Use appropriately sized cooking utensils.
- Use cookware with a lid.
- Reduce the amount of liquids or fat.
- When the liquid begins to boil, reduce the setting.

## INSTALLATION

For the cooker to be installed properly and to avoid any problems or hazards, you need to follow the recommendations below.

### UNPACKING

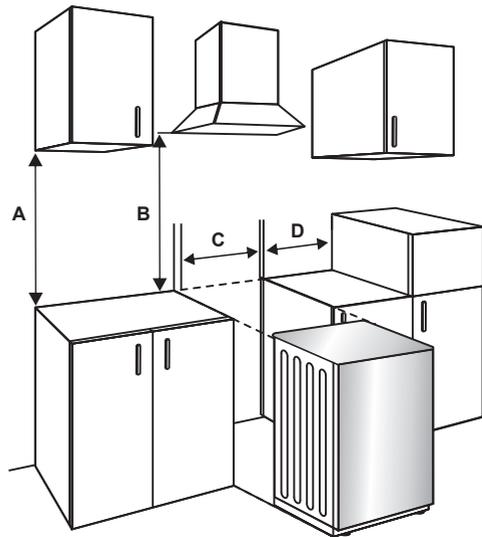
1. Place the cooker as close to the installation location as possible.
2. Remove all packaging materials and put the cooker in a dry, well-ventilated area away from flammable materials, e.g. curtains, etc.

**Warning!** Do not leave packaging materials (plastics, cardboard) within reach of children and pets.

For the cooker to be installed properly and to avoid any problems or hazards, you need to follow the recommendations below.

### POSITIONING

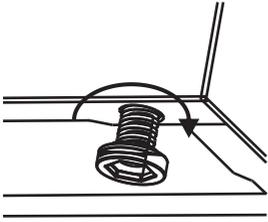
A furniture unit	420mm
B extractor hood	650 / 700mm
C	500mm
D	50mm



- The cooker may be fitted near to another furniture unit as long as the height of the neighbouring units does not exceed the height of the cooker (see diagram above).
- There must be a gap of **at least 2 cm** between the side walls of the cooker and the walls or other units.
- The vertical distance between the cooker and the extractor hood or any other furniture unit must be **greater than or equal to 650 / 700 mm**.
- The distance between the back of the appliance and the rear wall must be **at least 2 cm**.

- The location of the power cable must not exceed **70°C** in temperature at any point.
- The walls adjacent to the cooker must either be made of a heat-resistant material or lined with such a material.

**LEVELLING**

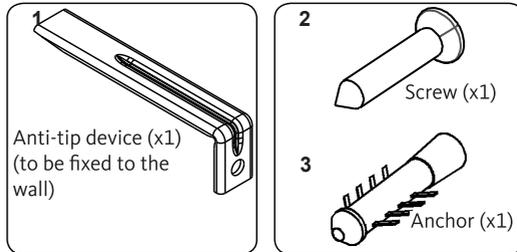


The product has adjustable feet. For the appliance to work safely, it is important to check that it is correctly balanced.

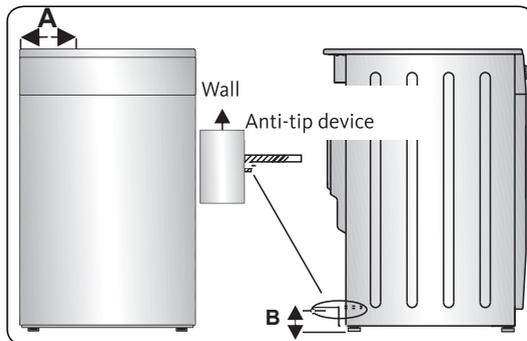
Check that the appliance is level before you start cooking. To raise the appliance, turn the feet anticlockwise. To lower the appliance, turn the feet clockwise. The height of the appliance can be increased by a maximum of 30 mm by adjusting the feet.

Given that the appliance is very heavy, we recommend that it should be handled by at least two people. Never drag the appliance over the ground.

**STABILISATION SYSTEM**



A	247.5mm
B	64mm



So that this cooker does not tip over, it must be securely attached to the wall with the anti-tip device provided and a fixing system that is suited to the type of wall (see figure above).

Secure the anti-tip device (1) to the wall using the screw (2) and anchor (3) according to the measurements in the illustration. Adjust the height of the anti-tip device so that it is aligned with the groove on the cooker. Then, tighten the screw (2).

Push the appliance towards the wall while ensuring that the anti-tip device is inserted into the groove on the back of the appliance.

The retailer disclaims all liability if an accident resulting in physical injury and/or damage occurs as a result of a failure to follow these instructions.

## CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

### Warnings:

- Before plugging in the appliance, make sure that **the voltage of your home matches that indicated on the appliance's rating plate.**
- Technical data and electrical connection conditions can be found on the appliance's rating plate.
- The installation of this appliance and its connection to the mains power must only be carried out **by a qualified technician** who is fully aware of the current safety and installation regulations.
- The appliance must be earthed: Only use an appropriately sized power cable with a yellow/green earth wire.

### **Warning!**

- Always connect the protective earth connection.
- Follow the connection diagrams indicated on the back of the appliance.
- Make sure the wires are securely fitted in the pins and the screws are properly tightened.

### When connecting the cable to the mains power:

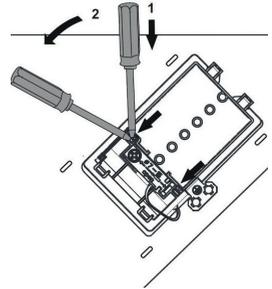
1. Always connect the protective earth connection.
2. The power point must remain accessible once the cooker is installed.
3. Make sure that the power cable does not touch the hot surfaces of the appliance.
4. The cooker's power supply is provided by a H05 VV-F-3G 4mm<sup>2</sup> cable. Check the table below to find out the cable required for your electrical installation.

Network	Connection type	Cable size	Type of cable	Fuse protection rating
220-240 V~ 1N - 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H05 VV-F-3G 4 mm <sup>2</sup>	1 x 32 A
380-415 V~ 3N - 50/60 Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H05 VV-F-5G 1.5 mm <sup>2</sup>	3 x 16 A

- This appliance must be connected to the mains power by a **multi-pole circuit breaker with a gap of at least 3 mm between the contacts.**
- Do not use extension cords, multi-sockets or adapters as this could result in the electrical connections overheating.

**Connection of the cooker:**

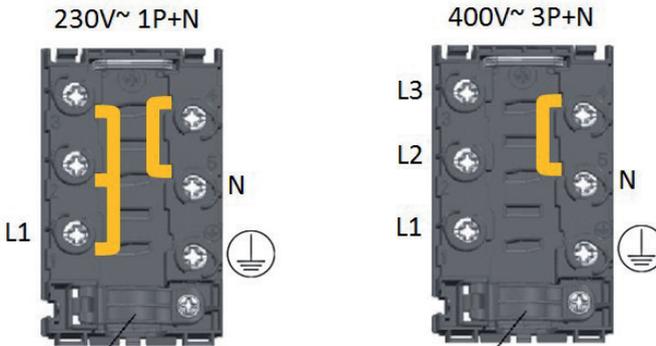
1. Using a screwdriver, open the cover of the connection box located on the back of the appliance. To do this, lift the two clips on the lid of the box as shown in the figure opposite.



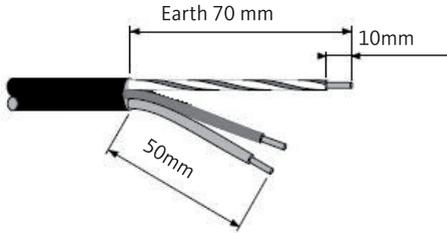
CAUTION: Some jumpers are provided for single-phase 230 V operation. For three-phase 400 V operation, the jumpers from positions 1 to 3 must be removed.

The connecting screws are already loose, so there is no need to unscrew them first. As you tighten them, you will eventually hear a little "click" that means that you have tightened the connecting screw properly. Do not use an electric screwdriver.

2. Position the jumpers according to the voltage of the home (following figure).



- Strip approximately 70mm of the jacket from the power cord. Strip 10 mm of the electrical wires.



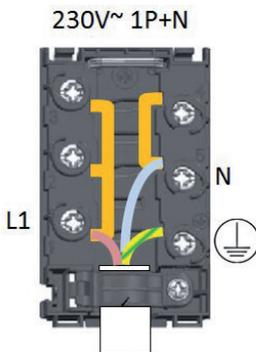
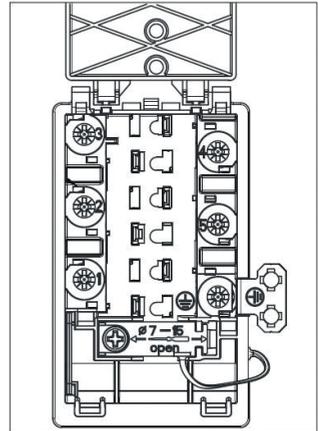
End of the power cable

- Yellow/green wire: earth
- Blue wire: neutral "N"
- Brown wire: live "L"

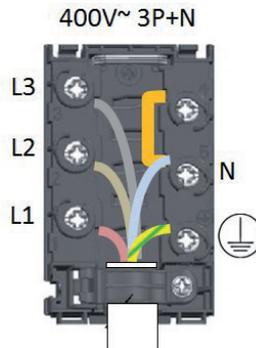


CAUTION: The yellow/green earth wire must always be connected to the terminal identified by the symbol and must be longer than the other wires.

- Pass the power cable under the cable clamp which holds it in place and protects it from being pulled out (see opposite). If you haven't already screwed in the cable clamp, do so now so that one end of the power cable is secured to the box.
- Connect the wires to the terminal block in accordance with the connection diagram below.



Factory connection

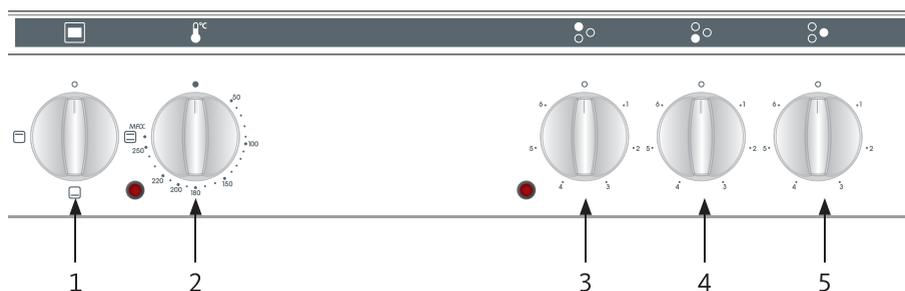


CAUTION: make sure the wires are securely fitted in the pins and the screws are properly tightened.

- Screw the cable clamp securely and close the lid of the box.

# USE

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



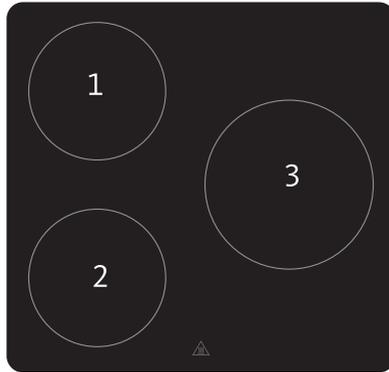
1. Oven program selection button
1. Oven temperature control button
2. Left rear cooking zone power button
5. Front left cooking zone power button
6. Right cooking zone power button

## GETTING STARTED

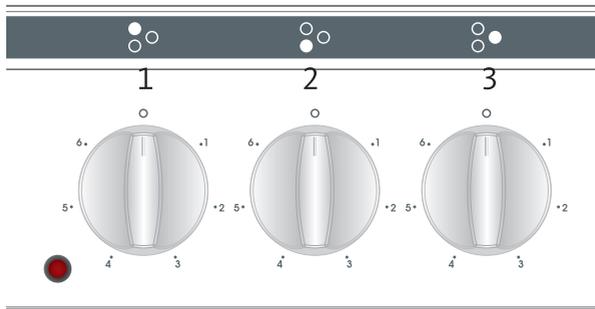
1. Make sure there are no packaging materials left on your cooker. The packaging must be sorted separately for recycling purposes.
2. Be sure to remove the protective film covering the heating elements before use.
3. To remove any residue or grease that may have been left during production:
  - Open the oven door and let it heat up to 250°C for 45 minutes, then turn off the oven and let it cool down.
  - Turn the button corresponding to one of the three cooking zones to the maximum position and leave it on for 5 minutes. Turn off the cooking zone and let it cool down. Repeat this process for all the other cooking zones.

**Important:** Keep the room well ventilated while doing this to eliminate any smoke produced.

## USING THE COOKING ZONES



*Hob*



*Control buttons of the hob*

- **Location of the cooking zones**

The symbols on the control panel indicate the location of the cooking zone that corresponds to each button:

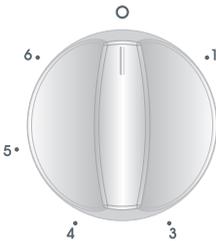
- 1.  Left rear cooking zone (diameter 145 mm)
- 3.  Front left cooking zone (diameter 145 mm)
- 3.  Right cooking zone (diameter 180 mm)

For optimal cooking results, take the following precautions:



- Use cookware with flat bottoms so that it conforms perfectly to the heating zone.
- Always use cookware that covers the full diameter of the heating zone so that all the available heat is utilised.
- Never leave a cooking zone on full power without supervision. Food that boils over can produce smoke and greasy residues which can catch fire.
- Never leave a cooking zone on without cookware on it because it will reach the maximum heat level very quickly and could damage the heating element.
- Make sure that no heat-sensitive objects or utensils are located too close to large items of cookware extending beyond the cooking circle.
- In order to prolong the life of the hob as well as your pans, the bottoms of your pans must be dry and clean.
- Whenever possible, cook with a lid on. This saves energy.
- Never cook food directly on the hob. It is not a frying pan and should not be used as such.

- **Cooking power**



The numbers 0 to 6 on the cooking buttons indicate the cooking power:

- 0 Cooking zone off.
- 1 Minimum heat for keeping food warm.
- 3 Medium heat for heating at low temperature.
- 6 Maximum heat for cooking, frying and boiling.

- **Turning a cooking zone on/off**

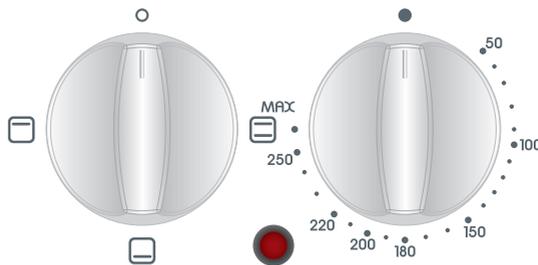
**Notice:** When using a cooking zone for the first time or if it has not been used for a long time, switch it on for 2-3 minutes without any cookware on it by pressing the cooking zone selection button.

## Warning!

- Do not touch the ceramic hob with a wet or damp part of the body.
  - When the cooking zones are on, the indicator light on the control panel comes on.
1. Turn the corresponding button to the required position: the higher the number, the higher the power.
  2. To turn off a cooking zone, turn the corresponding control button back to the "0" (Off) position.
  3. To avoid accidentally leaving a cooking zone on, an indicator light on the control panel comes on as soon as a cooking zone is switched on.
- **Residual heat indicators**

After using the hob, some heat will have built up in the ceramic surface and not had time to dissipate. This is the residual heat. If the residual heat level is above 60°C, the residual heat indicator of the cooking zone concerned will light up.

## USING THE OVEN



*Oven control buttons*

1.  Oven symbol
2.  Temperature symbol

- Using the temperature control button, you can choose the temperature you want (from 50 to 250°C). Turn the button to heat the oven. The indicator light of the oven comes on. It will turn off when the oven has reached the temperature you want. The oven's temperature control button will turn this light on and off automatically to maintain the chosen temperature.
- See the sections below for more information on the recommended cooking temperatures and times.
- CAUTION: Do not cover the oven base with aluminium foil or some similar form of protection. Do not place dishes on the oven base. Risk of the enamel cracking during operation.

## COOKING MODES

Symbol	Meaning	Explanation
	Bottom	Only the bottom heating element switches on. This mode is ideal for cooking tart bases and other pastries.
	Top	Only the top heating element switches on. This mode is ideal for browning already cooked food and for reheating food.
	Natural convection	Both the bottom and top heating elements are used. This mode is ideal for cakes, biscuits, flans, lasagne and roasting meat. It is preferable to preheat the oven for 10 minutes and use only one level at a time in this mode.

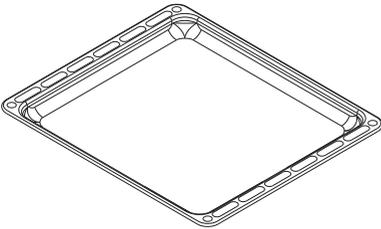
## COOKING TABLE

- Before cooking your food, it is advisable to preheat the oven for 10 to 15 minutes.
- Place the food in the oven when it reaches the set temperature and the indicator light goes out.
- Return the temperature control button to the "0" position when cooking is finished.
- The rack position is specified starting from the bottom level.

Food	Natural convection		
			
Puff pastry	1-2	170-190°C	35-45
Cake	1-2	170-190°C	30-40
Cookies	1-2	170-190°C	30-40
Stew	2	175-200°C	40-50
Chicken	1-2	200°C	45-60

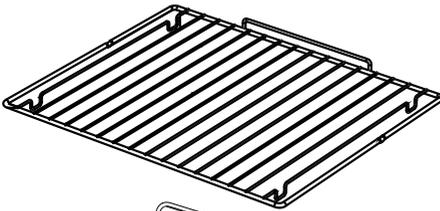
*(The values shown above are provided as a rough guide only.)*

### OVEN ACCESSORIES

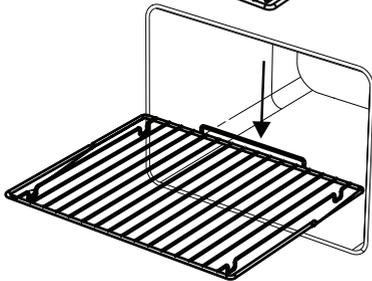


**The baking tray** is used for pastries such as quiche, etc.

For the baking tray to be properly placed in the cavity, choose any level and push it all the way in.



**The rack** is for dishes or other cookware. Dishes should be centred on the rack.



Position the rack correctly in the oven cavity and push it to the back.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the hob and/or oven:

- Make sure all hob and/or oven controls are in the "0" (off) position.
- Allow the hob and/or oven to cool down completely to avoid the risk of burns.

### GENERAL ADVICE

- Clean the appliance thoroughly after each use. This makes it more easy to remove any food residues, and thereby prevent them from burning during subsequent cooking cycles.
- Do not use abrasive cleaning products, corrosive creams, abrasive sponges or harsh tools to avoid damaging the surfaces.
- Do not use very abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass door of the oven, as this may scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not use pressure or steam cleaners.

### CLEANING THE CONTROL PANEL

- Do not remove the buttons to clean the control panel.
- Use a soft sponge and water with washing-up liquid. Then dry with a soft cloth.

### CLEANING THE CERAMIC HOB

- To avoid burning the ceramic surface, immediately clean up any liquid that gets spilled, especially when it is food with a high sugar content or spattered sugar.
- Remove carbonised residues with a squeegee and special cleaning product.
- To clean the ceramic hob, use a wet sponge with some washing-up liquid or a commercially available detergent recommended for ceramic surfaces.
- Dry the appliance with a soft, clean cloth.
- Do not use any objects that could scratch the ceramic surface, e.g. abrasive pads or tips of knives, etc.

### CLEANING THE OVEN

- The interior of the oven is easier to clean when the oven is still a little warm.
- After each use, wipe the oven with a soft sponge or soft cloth dampened with hot water and some washing-up liquid. Then wipe it with a damp cloth, and dry it carefully with a soft, dry cloth.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel or stainless steel parts for an extended period of time as this may damage the surfaces.
- It may sometimes be necessary to use a specific cleaning product for in-depth cleaning.

## CLEANING THE INTERIOR AND EXTERIOR GLASS SURFACES OF THE OVEN

- Use a glass cleaning product to clean the interior and exterior glass surfaces of the oven door. Rinse with clear water and dry carefully with a soft, dry cloth.

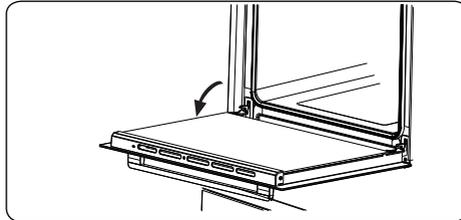
### CAUTION:

- Do not clean the oven door while the glass parts are still hot. Failure to comply with this precaution could result in the glass parts breaking.
- Do not use very abrasive cleaning products or hard metal scrapers to clean the glass door of the oven, as this may scratch the surface and cause the glass to shatter.

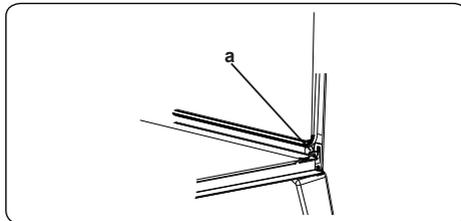
## ASSEMBLING / REMOVING THE OVEN DOOR

You can remove the oven door for cleaning.

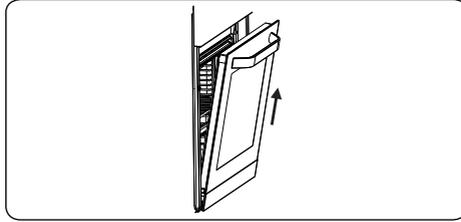
1. Open the oven door completely and locate the hinges on each side of the door.



2. Pull the hinge lock (a) upwards using a screwdriver and place it in the highest position.
3. Repeat this procedure with the other hinge on the other side of the door.



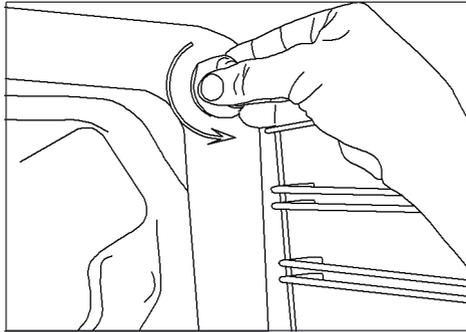
4. Close the door without shutting it fully.



5. Carefully lift the door by pulling it towards the front.
6. To put the door back, repeat the procedure in reverse.

#### OVEN LIGHT REPLACEMENT

**CAUTION:** make sure the appliance is unplugged from the power source before replacing the light to avoid any risk of an electric shock.



1. Make sure the buttons are in the "0" (off) position, then unplug the unit from the power supply.
2. Remove the protective cover. If you have difficulty turning it, use a glove. Clean it and dry it completely.
3. Unscrew the bulb and replace it with a bulb that has exactly the same specifications as the original bulb.
4. Screw the bulb back in, then replace the cover.

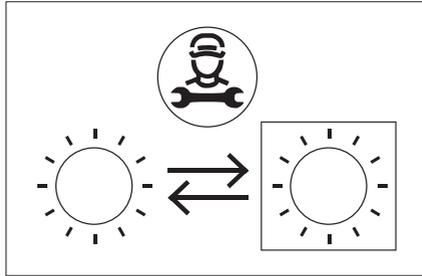
#### Specifications of the bulb:

- E14 base
- 230 V~
- 15-25W
- Resistant to temperatures of around 300°C

Notes:

- Bulbs are considered consumables and are not covered by the warranty.
- The lamp used on this appliance is a special bulb designed exclusively for household appliances. It is not suitable for lighting a room.

This product contains a light source of energy efficiency class "G".  
The light source of this product can only be replaced by qualified engineers.



## TROUBLESHOOTING GUIDE

### 1. If the oven and/or cooking zones do not work:

- Check that the cooker is properly plugged in.
- Check that the power has not been cut.
- Check that the fuses are in good condition.

### 2. The cooking is not satisfactory:

- Adjust the rack location and check the set temperature, cooking time and cookware.
- Do not open the door frequently unless the dish needs to be turned. Opening the door too often causes the temperature in the oven to drop, which can affect cooking performance.

### 3. If the oven is producing smoke:

- Check that the oven does not have to be cleaned.
- Check that no fat or juice has been splashed on the walls or that the food is not boiling over.
- Check that the temperature and cooking position selected are suitable.

If the problems persist despite these suggestions, contact the after-sales service of your retailer. Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs conducted by unqualified people are not covered by the warranty.

*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.

**WARNING:**

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

**Warranty conditions:**

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

**ATENCIÓN:**

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este electrodoméstico no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclar el electrodoméstico al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

**Condiciones de la garantía:**

Este producto ofrece garantía contra cualquier fallo que resulte de un defecto de fabricación o material. Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto. El periodo de garantía se especifica en la factura de compra.

**ACHTUNG:**

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschratt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

**Garantiebedingungen:**

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

**ATTENTIE:**

Dit op het apparaat aangebrachte symbol betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstrtpaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelstystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

**Garantievoorwaarden:**

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Sourcing & Création  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE

Fabriqué en Turquie / Made in Turkey /  
Fabricado en Turquía / Hergestellt in der  
Türkei / Gefabriceerd in Turkiye  
Art. 8011172  
Réf. CV5050L3b