

HOMER

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



Importé par Euresco sarl (10002507) pour ELECTRO DEPOT - 1 route de
Vendeville - 59155 FACHES THUMESNIL www.electrodepot.fr

**CUISINIÈRE ELECTRIQUE
HTF1000.50 W**

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ENDROIT BIEN AERE. CONSULTER LA NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

Cher client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et conseils vous aideront à utiliser au mieux votre cuisinière. Cette cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique, excluant l'usage professionnel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou non compatible avec l'usage pour lequel elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments et non le chauffage d'un local par exemple.

SOMMAIRE	PAGE
PRECAUTIONS D'EMPLOI	3
DESCRIPTION	8
INSTALLATION	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	13
UTILISATION	14
UTILISATION DES PLAQUES	14
UTILISATION DU FOUR	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
MISE AU REBUT	19
QUE FAIRE EN CAS DE PANNE	20
ECOCOCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE	21
TABEAU DE CUISSON	25
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	26

PRECAUTIONS D'EMPLOI

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

1 - Les conditions de branchement sont indiquées sur la plaque signalétique.

2 - Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié suivant les normes en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré uniquement. Lisez attentivement ce manuel avant la première installation.

3 - IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivants les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

4- Cet appareil doit avoir un branchement à la terre. En cas de branchement incorrect la garantie ne sera pas validée et le fabricant ne sera pas responsable des conséquences.

5 - Retirez toutes traces d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Les emballages devront être éliminés dans le cadre du tri sélectif.

6 - Votre cuisinière doit être parfaitement de niveau et bien positionnée sur ses 4 pieds.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

		MODELE
		HTF 1000 50 W
VOLTAGE		230V / 400 V AC, 50/60Hz
FREQUENCE		50 Hz
PUISSANCE TOTALE		6850 W
PUISSANCES DES PLAQUES	PLAQUE NORMALE DIAM.145 mm (2 pcs)	2 x 1000 W
	GRANDE PLAQUE DIAM.180 mm (2 pcs)	2 x 1500 W
FOUR	THERMOSTAT	50-240 °C
	PUISSANCE DU FOUR	1850 W
	PUISSANCE DE LA RESISTANCE SUPERIEURE	700 W
	PUISSANCE DE LA RESISTANCE INFERIEURE	1150 W
	PUISSANCE Du GRILLOIR	1500 W

7 - Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

8 - L'utilisation d'un appareil de cuisson provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle il se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée au moyen d'une ventilation naturelle ou hotte électrique. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre ou une aération plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la hotte électrique si elle existe)). Les trous d'aérations de la cuisinière ne doivent pas être couverts.

9- MISE EN GARDE : En cours de fonctionnement les parties accessibles de l'appareil et la vitre de la porte du four deviennent chaudes. Les enfants doivent être tenus à distance.

10 - MISE EN GARDE : Danger de feu ! Ne posez rien sur le plan de cuisson et à l'intérieur du four pour ranger.

11 - Ne rangez jamais à l'intérieur du four et près des foyers des récipients contenant du gaz pressurisé, des aérosols, des produits et matières inflammables tel que du papier, du plastique ou du tissu etc., ainsi que des objets et ustensiles contenant des matières inflammables.

Ils pourraient prendre feu.

12- MISE EN GARDE : La cuisson sans surveillance avec huile ou graisse peut être dangereux et peut causer un feu. Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec une couverture anti-feu ou un couvercle.

13 -MISE EN GARDE : Lors de l'utilisation l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants (à l'intérieur du four et sur le plan de cuisson). Si les enfants de moins de 8 ans d'âge ne sont pas surveillés en permanence, ils doivent être tenus à distance.

14 - Surveillez votre appareil en cours de fonctionnement pour éviter tout risque d'incident.

15 - Si le cordon d'alimentation (non fourni avec cet appareil) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

16 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants.

17- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance à condition qu'ils (qu'elles) soient correctement surveillé(e)s et qu'ils (qu'elles) aient reçu des instructions concernant

TABEAU DE CUISSON

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

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

adapté aux diamètres de vos foyers (voir les diamètres indiqués dans la partie « UTILISATION » de la notice d'utilisation).

- Eteindre le foyer quelques minutes avant la fin de la cuisson pour les plats qui nécessitent un temps de cuisson assez long.

l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils (qu'elles) comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sauf qu'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

18 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

19 - Cet appareil doit être débranché avant le nettoyage et l'entretien (voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

20 - La grille et la lèchefrite du four doivent être placées bien à l'horizontale sur les gradins qui se trouvent dans le four et au niveau souhaité. Faire attention en sortant la lèchefrite du four car aucun mécanisme d'arrêt n'est prévu.

21 - Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasifs ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

22 - Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

23 - Il faut enlever toute éclaboussure et tout résidu du débordement avant d'ouvrir le couvercle. Il faut laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

24 - Les produits électroménagers usagés ne doi-

vent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

25 - MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

porte du four pendant la cuisson.

- Veiller à ce que la porte du four ne soit pas entre ouverte pendant son utilisation.
- Vous pouvez cuire plusieurs plats à la fois dans le four.
- Vous pouvez cuire un deuxième plat tout de suite après la cuisson du premier. Cela vous évitera le préchauffage pour le deuxième plat.
- Vous pouvez éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Décongeler les aliments congelés en les sortant de votre congélateur suffisamment à l'avance avant de les cuire dans le four.

Utilisation du plan de cuisson :

- Utiliser des casseroles et poêles avec un fond bien plat et épais.
- Nettoyer bien les foyers et les fonds des casseroles et poêles. Les saletés diminuent le transfert de chaleur.
- Utiliser des casseroles et poêles avec un couvercle.
- Utiliser des couvercles adaptés à votre casserole ou poêle.
- Utiliser des casseroles et poêles de diamètre

Information concernant le plan de cuisson de votre cuisinière :

Marque	HOMER
Référence	HTF1000.50 W
Poids net	31.3 kg
Source d'énergie	Electrique
Type de plan de cuisson	Foyer en fonte
Nombre de foyers	4
Diamètre du foyer avant gauche	14.5 cm
Consommation d'énergie du foyer avant gauche	156 Wh/kg
Diamètre du foyer arrière gauche	18 cm
Consommation d'énergie du foyer arrière gauche	190 Wh/kg
Diametre du foyer arrière droit	14.5 cm
Consommation d'énergie du foyer arrière droit	149 Wh/kg
Diametre du foyer avant droit	18 cm
Consommation d'énergie du foyer avant droit	190 Wh/kg
Consommation d'énergie du plan de cuisson	171 Wh/kg
Méthode de mesure et de calcul	EN50304 - EN60350 / Règl.(EU) N°66/2014

Conseils pour économiser de l'énergie :

Utilisation du four :

- Préchauffer le four à la température souhaitée avant de mettre votre plat dans le four.
- Ne pas préchauffer le four plus longtemps qu'il ne le faut. Le four est prêt à cuire vos plats dès que le voyant du thermostat s'éteint la première fois.
- Faire attention de ne pas ouvrir trop souvent la

DESCRIPTION

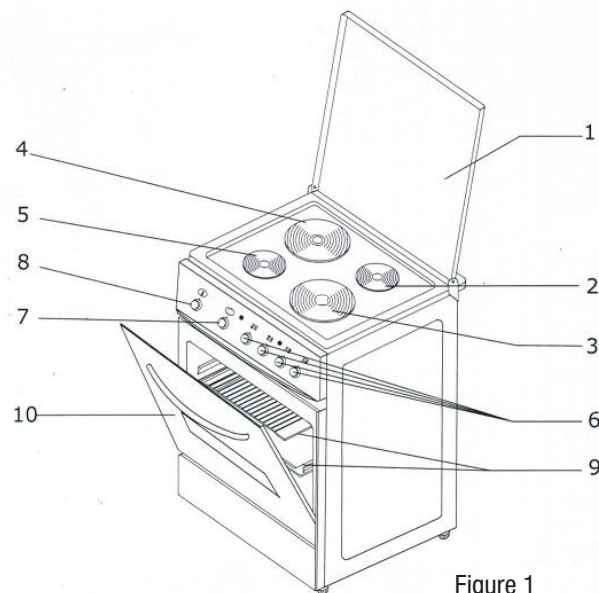


Figure 1

- 1 – Couvercle
- 2 – Plaque électrique
- 3 – Plaque électrique
- 4 – Plaque électrique
- 5 – Plaque électrique
- 6 – Manettes plaque électrique
- 7 – Manette sélecteur four
- 8 – Manette thermostat four
- 9 – Grille et lèchefrite
- 10 – Porte du four

INSTALLATION

IMPORTANT : l'installation doit être effectuée suivant les instructions indiquées dans cette notice. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation ne respectant pas les règles en vigueur.

1) DEBALLAGE

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

2) BRANCHEMENT ET INSTALLATION

1) Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et branché suivant les normes en vigueur par un technicien qualifié. La non observation de cette règle annule la garantie. Et le fabricant ne peut pas être tenu des conséquences.

ECOCONCEPTION ET CONSOMMATION D'ENERGIE

REGLEMENT (UE) N° 66 / 2014

Ecoconception

Votre appareil est en conformité avec les exigences du règlement 66/2014 de la Commission Européenne.

Information concernant le four de votre cuisinière :

Marque	HOMER
Référence	HTF1000.50 W
Poids net	31.3 kg
Nombre de cavité	1
Source de chaleur	Electrique
Volume	50 litres
Consommation d'énergie / Convection naturelle (EC)	0,63 kWh
Consommation d'énergie / Chaleur tournante (EC)	-
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	82,9
Classe énergétique	A
Méthode de calcul et de mesure	EN60350-1 / Règl.(EU) N°66/2014

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNE

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

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

2) La distance entre l'appareil et les murs ou les
meubles adjacents doit être comme suit :

a) La distance en hauteur séparant la cuisi-
nière de la hotte ou de tout autre meuble doit être
supérieure ou égale à 750mm.

b) La distance entre les parois latérales de
la cuisinière et les murs doit être d'au moins de
20 mm

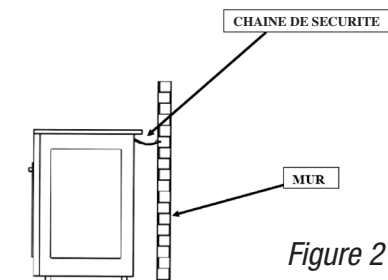
c) La distance entre l'arrière de l'appareil et
le mur arrière doit être au moins de 20mm.

3) INSTRUCTION DE SECURITE IMPORTANTE :

ATTENTION :

CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE ATTACHÉE SOLI-
DEMENT AU MUR AVEC LES DEUX CHAINES DE
SECURITE (QUI SE TROUVENT DE CHAQUE CÔTÉ
AU DOS DE L'APPAREIL) AVEC UN MOYEN DE
FIXATION ADAPTÉE À LA NATURE DE VOTRE MUR
POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BASCULEMENT.
(VOIR LA FIGURE 2 CI-APRÈS)

LE FABRICANT ET L'IMPORTATEUR DECLINENT
TOUTE RESPONSABILITÉ SI UN ACCI-
DENT CAUSANT UNE
BLESSURE ET/OU UN
DOMMAGE SURVE-
NAIT SUITE AU NON
RESPECT DE CETTE
INSTRUCTION.



4) Veuillez à placer votre appareil le plus près possible de la source de d'énergie.

5) Assurez-vous que le voltage de votre source soit identique à celui qui est marqué sur la plaque signalétique de votre cuisinière.

6) Assurez-vous impérativement que votre cuisinière soit branchée avec terre selon les normes en vigueur.

Attention: Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre une coupure omnipolaire du réseau d'alimentation.

5 – La porte du four peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Pour le démontage, ouvrez la porte, basculez les crochets de chaque charnière et tirez la porte vers vous. Au remontage, opérez de la façon inverse.

6 – Ne pas utiliser des produits d'entretien abrasif ou de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

MISE AU REBUT



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Les enfants doivent être tenus à distance.

Utilisation de la Grille et du Lèchefrite dans le four :

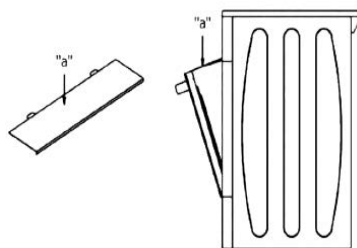


Figure 15

Il y a 3 niveaux d'étagère dans le four. Pour une utilisation optimum le lèchefrite doit être utilisé sur les niveaux du bas ou du milieu. La grille peut être utilisée sur les niveaux du haut ou du milieu suivant la cuisson souhaitée. Quand la fonction gril est utilisée le lèchefrite doit être placé en dessous de la grille et il doit être rempli à moitié d'eau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1 – Nettoyez la cuisinière lorsqu'elle est froide.
- 2 – Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage en coupant le courant d'alimentation au niveau de l'élément de déconnexion incorporé dans la canalisation fixe.
- 3 - Utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de rincer et d'essuyer avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs et corrosifs.
- 4 – Graissez les plaques électriques si vous ne les utilisez pas pendant un certain temps.

3) SCHEMA DE BRANCHEMENT / CABLES DE BRANCHEMENT

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

TYPE DE CABLE A UTILISER POUR LE BRANCHEMENT : H05RR-F

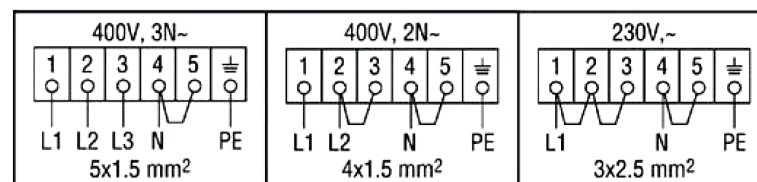


Figure 3

4) MISE A NIVEAU

Réglage des pieds: Il est important de procéder au réglage des pieds pour que la cuisinière soit de niveau. Mettez en place la cuisinière, positionnez un niveau sur la cuisinière et régler au moyen des pieds sous la cuisinière (Figure 4).

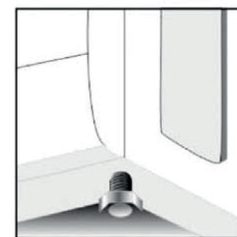


Figure 4

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

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

Four électrique : Ouvrez la porte du four et laissez chauffer le four à 200°C pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le four et laissez refroidir.

Gril électrique : Ouvrez la porte du four et positionnez le sélecteur du four sur la position « gril ». Laissez fonctionner le gril pendant 15 à 20 minutes. Eteignez le gril et laissez refroidir.

Plaques électriques : Tournez la manette de la plaque sur la position maximale. Laissez fonctionner pendant 10 minutes. Eteignez la plaque et laissez refroidir

Manette Thermostat

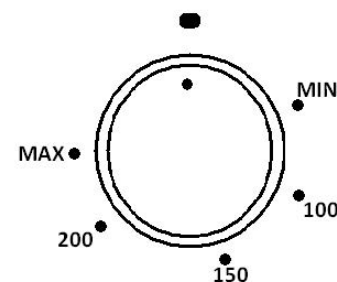


Figure 14

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

UTILISATION DU GRIL ELECTRIQUE

Utilisez la manette sélecteur sur la position '  '. La résistance gril fonctionne et devient rouge au bout de 2 – 3 minutes ; Placez les viandes sur la grille métallique pour faire les grillades et mettez-la dans le four à la hauteur souhaitée. Installez la tôle de protection (Figure 15, rep « a ») et laissez la porte entrouverte durant la cuisson.

- 1 – Manette sélecteur four
- 2 – Manette thermostat four
- 3 – Voyant température du four

La manette sélecteur vous permet de choisir parmi les 4 fonctions ci-dessous. A l'aide de la manette thermostat, vous pouvez choisir la température désirée. Tournez la manette thermostat pour faire chauffer le four. Le témoin lumineux (Figure 8, rep 3) s'allume. Il s'éteindra lorsque le four aura atteint la température désirée. Le thermostat du four allumera et éteindra ce voyant automatiquement afin de maintenir la température choisie.

Manette Sélecteur

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

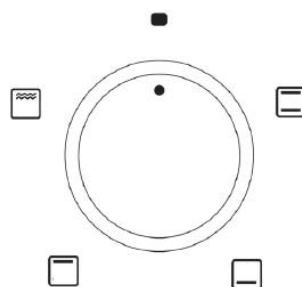


Figure 13

UTILISATION

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Deux types de plaque équipent votre cuisinière. Pour obtenir une performance maximale des plaques, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants :

Plaque normale	(1000W)	14.5 cm
Grande plaque	(1500W)	18 cm

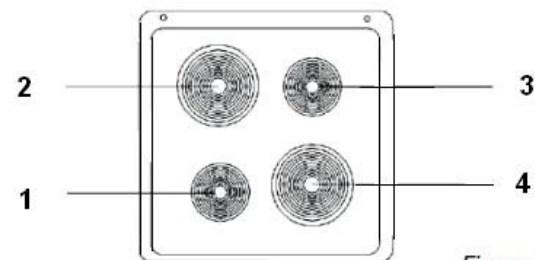


Figure 5

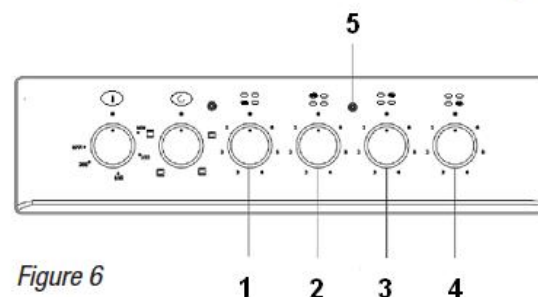


Figure 6

- 1 – Plaque normale et sa manette
- 2 – Grande plaque et sa manette
- 3 – Plaque normale et sa manette
- 4 – Grande plaque et sa manette
- 5 – Voyants plaques électriques

Manette Plaque Electrique

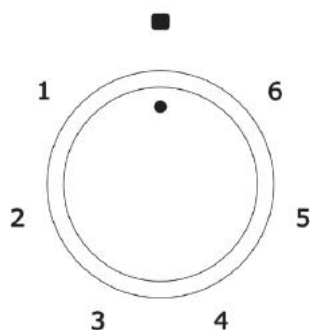


Figure 7

A la première utilisation ou si la plaque a été inutilisée depuis longtemps, il convient de la faire fonctionner à vide pendant 2-3 minutes en plaçant le commutateur sur 6 (Figure 7) afin d'éliminer l'humidité résiduelle. Ne pas toucher la plaque électrique avec une partie du corps mouillée ou humide. Utilisez des récipients de dimension adéquate, le diamètre des casseroles devant être identique au diamètre de la plaque, ce qui est important pour économiser l'énergie.

Fermez la manette après la cuisson. Lorsque la plaque est allumée, la lampe témoin rouge (Figure 6, rep 5) qui se trouve sur le tableau de bord s'allume. Cela vous permet de voir si la plaque est restée allumée par erreur.

POSITIONS DE LA MANETTE DE PLAQUE ELECTRIQUE

	1	2	3	4	5	6
Utilisation	Cuisiner à chaleur très douce	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner à chaleur minimum	Cuisiner, frire à chaleur moyenne	Cuisiner, frire à chaleur élevée	Cuisiner, frire à chaleur maximum

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

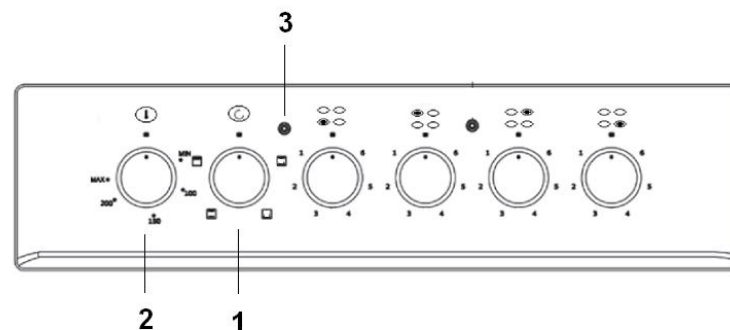


Figure 8