

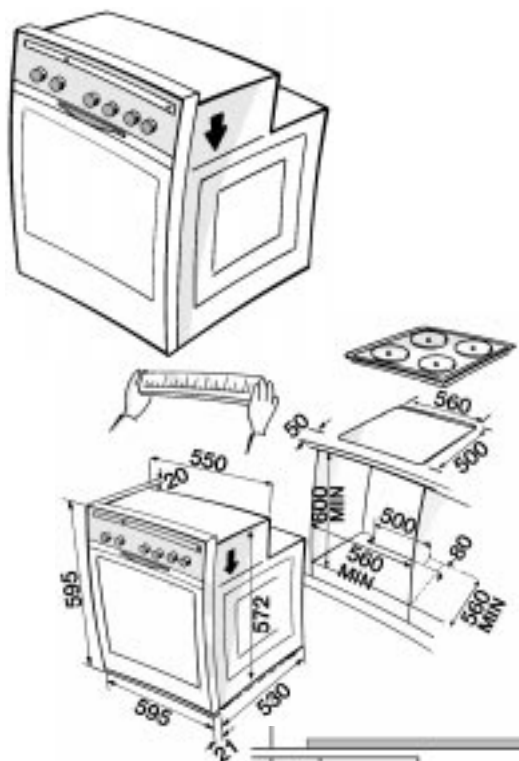
SOMMAIRE	F
INSTALLATION	PAGE 28
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	PAGE 30
AVANT D'UTILISER LES APPAREILS POUR LA PREMIÈRE FOIS	PAGE 31
CONSEILS POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	PAGE 31
MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	PAGE 31
CONSEILS POUR ECONOMISER L'ENERGIE	PAGE 32
ACCESSOIRES DU FOUR	PAGE 33
ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON	PAGE 33
TABLEAUX DE CUISSON	PAGE 34
NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES	PAGE 35
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON TRADITIONNELLES	PAGE 37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES	PAGE 37
DIAGNOSTIC RAPIDE	PAGE 37
SERVICE APRÈS-VENTE	PAGE 38
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	PAGE 38

INSTALLATION

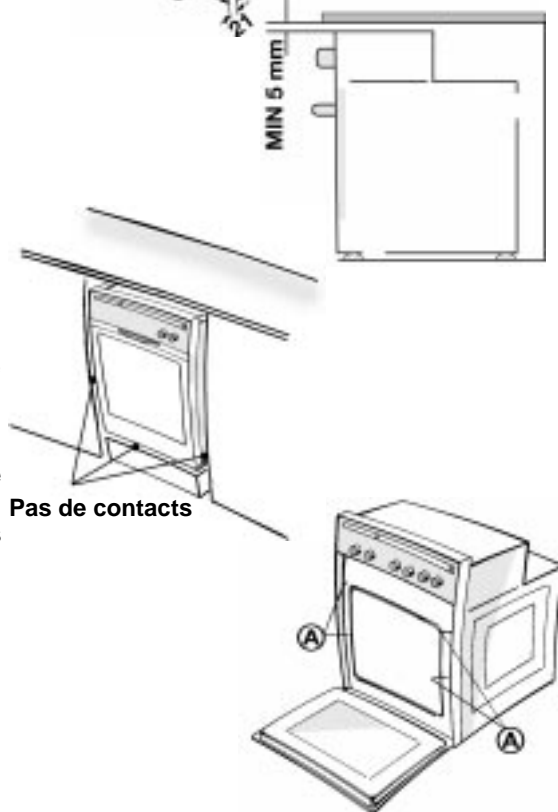
Informations techniques destinées à l'installateur

FOUR

- Retirez le four de son emballage. Avant de procéder aux branchements, posez le four sur son socle de polystyrène afin d'éviter d'endommager sa partie inférieure.
- Ne soulevez pas le four par la poignée. Soulevez-le par les côtés, comme indiqué (voir la flèche).
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage pendant le transport.
- Les dimensions du four et de l'encastrement sont indiquées ci-contre.
- Les meubles juxtaposés au four doivent pouvoir résister à une température élevée (80° C minimum).
- Si le revêtement en plastique ou la colle ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur, il se peut que la surface gondole, cloque ou se décolle.



- Pour assurer une ventilation correcte, respectez les ouvertures de ventilation indiquées (minimum 500 x 80 mm). Prévoyez également un espace de 5 mm minimum entre la partie supérieure du four et le bord inférieur du plan de travail. Cette ouverture ne doit en aucun cas être obstruée par des supports transversaux ou n'importe quel autre élément structurel.
- Pendant l'installation du four, vérifiez que les côtés ne touchent ni les bords avant des ni les tiroirs et portes adjacents (voir la figure).
- Procédez aux raccordements électriques entre la table de cuisson et le four (voir le chapitre "Branchement électrique").
- Fixez le four au meuble au moyen des vis (A), comme indiqué.



INSTALLATION

Table de cuisson

- La table de cuisson doit être encastrée dans un plan de travail de 20 à 50 mm d'épaisseur. Rien ne doit obstruer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.)
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- Découpez une ouverture dans le plan de travail, en respectant les dimensions spécifiées dans la fiche produit séparée.
- Si cela n'est pas déjà fait, fixez le joint fourni au rebord de la table de cuisson après avoir nettoyé la surface de contact, comme indiqué.

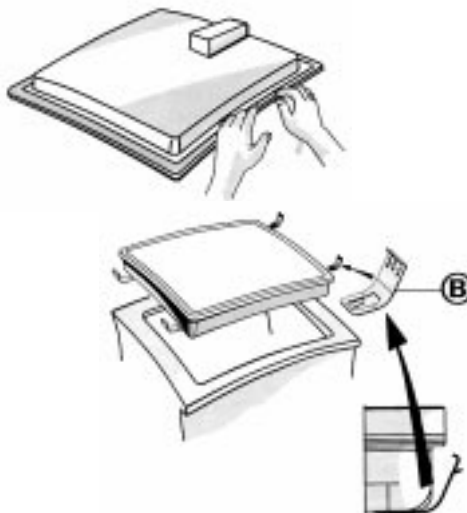


Table de cuisson avec plaques électriques

- Si le plan de travail est en bois, fixez les clips d'assemblage fournis.
1. Placez les 4 clips à ressort (B) et fixez-les à leur emplacement, sur la partie inférieure du plan de travail.
 2. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
- Si le plan de travail est en marbre, en plastique, en céramique, en pierre naturelle, etc., fixez la table de cuisson au moyen des étriers (C) portant le code 4819 310 18528 (à demander auprès du Service Après-Vente).
1. Placez les supports au-dessus des trous et fixez-les au moyen des vis fournies.
 2. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.

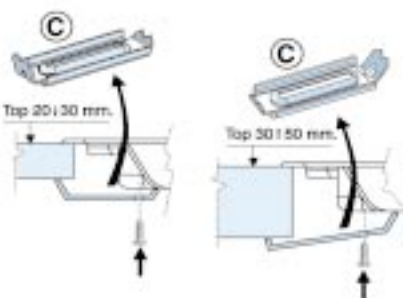
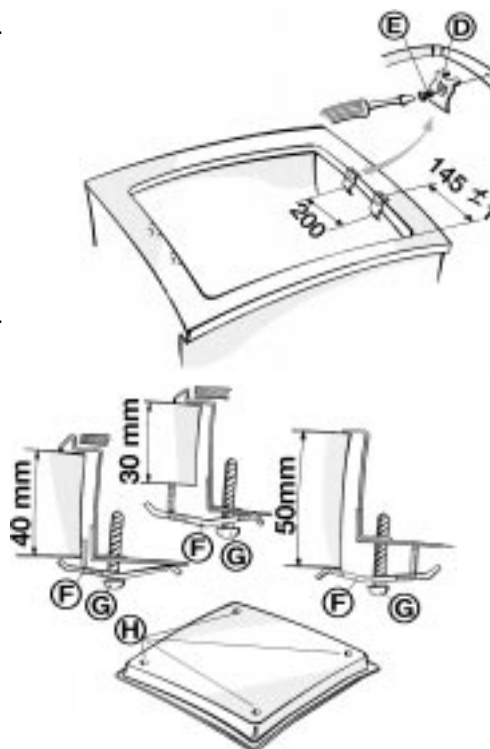


Table de cuisson vitrocéramique

N.B. : Retirez le film de protection avant de procéder à l'installation de la table de cuisson.

- Si le plan de travail est en bois, utilisez les clips à ressort et les vis fournis.
1. Placez les 4 clips (D) comme indiqué, en respectant les dimensions spécifiées.
 2. Fixez les clips au moyen des vis (E).
 3. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
- Si le plan de travail est en marbre, en plastique, en céramique, en pierre naturelle, etc., fixez la table de cuisson au moyen des étriers (F) portant le code 4819 404 78697 (à demander auprès du Service Après-Vente).
1. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
 2. Placez les 4 supports (F) comme indiqué, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail.
 3. Fixez les 4 vis (G) dans les trous (H).



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

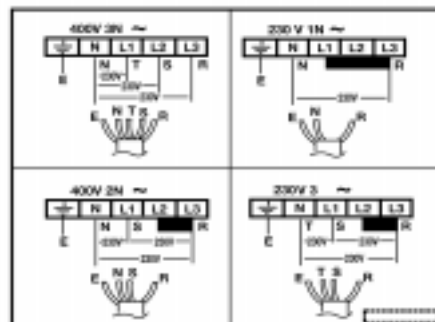
- Assurez-vous que les appareils ont été installés et raccordés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en vigueur.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct des appareils et du respect des réglementations locales en vigueur.
- Les appareils doivent être branchés au moyen d'un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- La mise à la terre des appareils est obligatoire aux termes de la loi.
- N'utilisez ni adaptateur, ni prise multiple, ni rallonge.
- Lorsque les appareils sont installés, les composants électriques doivent être inaccessibles.

Branchement électrique du four

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Utilisez un câble d'alimentation de type H05RR-F (longueur minimale 800 mm).
- **Avertissement : Tous les composants du four fonctionnent à 230-240 V. Si vous utilisez un branchement 400 V, assurez-vous que la tension atteignant le four est de 230-240 V, comme indiqué dans le tableau ci-contre.**



Conducteurs x nombre	Raccordement
1N+ ~	H05 RR-F 3X4 mm ²
2N+ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm ²
3+ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm ²
3N+ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm ²

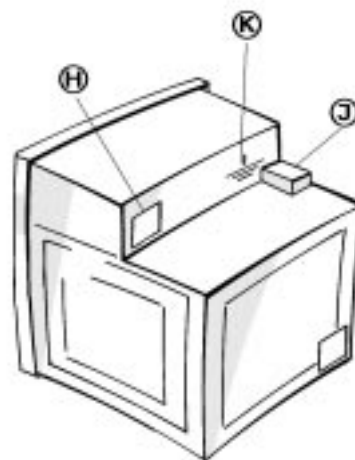


Couplage de la plaque de cuisson avec le four

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la table de cuisson figure parmi celles énumérées dans la fiche produit couplage table de cuisson/four. Branchez les connecteurs tripolaire et quadripolaire aux connecteurs correspondants du four.
- Le connecteur tripolaire (H) se situe à l'arrière droit du bandeau de commandes, tandis que le connecteur quadripolaire (J) se situe dans le coin supérieur gauche du four (voir la figure).
- Connectez le fil de terre rayé jaune/vert () (K) de la table de cuisson à la vis se trouvant à côté du connecteur tripolaire.

AVERTISSEMENT : NE BRANCHEZ EN AUCUN CAS L'APPAREIL AVANT D'AVOIR ACHEVÉ LES RACCORDEMENTS ENTRE LE FOUR ET LA TABLE DE CUISSON.

- Insérez le four dans le meuble, en prenant soin de ne pas écraser le câble d'alimentation.



AVANT D'UTILISER LES APPAREILS POUR LA PREMIERE FOIS

- Pour tirer le meilleur parti de vos nouveaux appareils, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les pour toute consultation future.
- Retirez les protections en carton et le film plastique protecteur.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° C pendant environ une heure, afin de faire disparaître les odeurs se dégageant des graisses protectrices et des matériaux d'isolation. Laissez la fenêtre ouverte pendant toute cette opération.

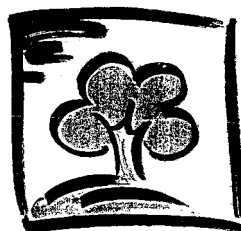
CONSEILS POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage (♻).

2. Produits

- Les appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables. Lors de la mise au rebut des appareils, veuillez agir de manière responsable et respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Rendez les appareils inutilisables en coupant le câble d'alimentation.



MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant de procéder à l'entretien, veillez à débrancher les appareils.
- Maintenez les enfants à distance du four lorsque celui-ci est en service, ou immédiatement après l'avoir mis hors service.
- La réparation et le réglage des appareils sont exclusivement réservés à un technicien qualifié.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Le four est équipé d'un système de refroidissement à air afin d'éviter que l'avant du four et la carrosserie ne chauffent trop. Lorsque vous avez cuit à des températures de 200° C ou plus pendant plus d'une heure, il est recommandé de respecter une période de refroidissement pour éliminer la chaleur résiduelle du four et de la carrosserie. A la fin de la cuisson, laissez le four en marche pendant environ 15 minutes, sur n'importe quelle fonction sauf Gril, avec le bouton du thermostat sur "0". La porte du four doit rester fermée pendant la période de refroidissement.

Four

- Ne vous servez jamais de la porte ouverte du four comme point d'appui. Ne suspendez aucun objet à la poignée de la porte ouverte du four.
- Utilisez des maniques pour retirer les plaques à pâtisserie et les accessoires du four chaud.
- **Evitez de couvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium.**
- Ne stockez pas des produits inflammables dans le four. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis en service par inadvertance.
- Pendant le processus de cuisson, de l'eau s'évapore des aliments. Quel que soit le type du four, cette vapeur doit obligatoirement être évacuée de la cavité du four. Pour des raisons de sécurité et d'esthétique, nous avons déterminé qu'une ouverture dans la partie inférieure de la porte était la solution optimale.

Il se peut par conséquent que de la vapeur sorte de temps en temps de cette zone (voir la figure). C'est un phénomène normal. La partie inférieure peut être nettoyée après avoir démonté la porte, comme décrit dans le chapitre "Nettoyage du four et de ses accessoires". **Il se peut que de la vapeur soit encore présente à l'intérieur de la cavité. Par conséquent, il convient d'ouvrir la porte du four avec la plus grande prudence.**

- Ne placez en aucun cas des objets lourds sur la porte ouverte, car vous risqueriez d'endommager la cavité et les charnières. Poids maximum : 7 kg (15 lbs).

N.B. : Lorsque les appareils sont en marche, le ventilateur fonctionne en permanence à deux vitesses différentes, en fonction de la température des composants.

Pleine vitesse : lorsque les composants sont à haute température.

Vitesse pulsée réduite : lorsque les composants sont à basse température.

La vitesse pulsée doit être considérée comme une condition normale, mais à vitesse réduite de moitié. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension de l'appareil, afin d'assurer le refroidissement suffisant des composants et des meubles de cuisine adjacents.



MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Table de cuisson électrique traditionnelle/vitrocéramique

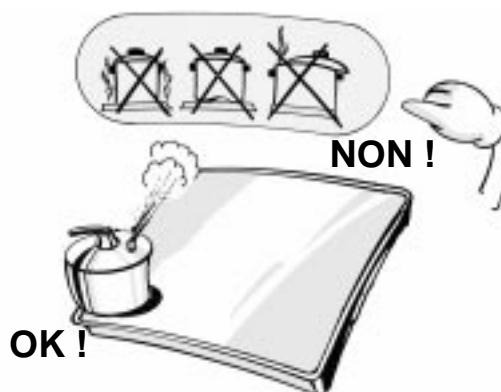
- **Ne mettez les plaques/zones de cuisson sous tension qu'après y avoir posé un ustensile.**
- Le plan de travail possède des plaques/zones de cuisson de différentes dimensions. Utilisez des ustensiles d'un diamètre identique ou légèrement supérieur au diamètre de la plaque/zone de cuisson utilisée.
- **Afin d'éviter que la plaque en vitrocéramique ne subisse des dommages irréversibles, évitez d'utiliser :**
 - **des ustensiles de cuisine dont le fond n'est pas parfaitement plat ;**
 - **des ustensiles métalliques avec fond émaillé.**
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou comme point d'appui.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments - risque d'incendie.

Recommandations spécifiques pour les tables de cuisson vitrocéramiques

- Lorsque vous utilisez la fonction Ebullition rapide, utilisez exclusivement des ustensiles en acier inoxydable à double fond.
- Si la surface vitrocéramique présente des fêlures ou des fissures résultant d'un impact violent (chute d'objets, etc.), ne l'utilisez plus et appelez immédiatement le Service Après-Vente.
- Ne placez pas des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des torchons sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique, vous risqueriez en effet de la rayer.
- Si la table de cuisson est munie de lampes halogènes, ne les fixez pas des yeux lors de leur mise sous tension.
- Evitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien fournies dans cette notice d'emploi.

CONSEILS POUR ECONOMISER L'ENERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique ou légèrement supérieur à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les ustensiles pendant la cuisson.
- N'utilisez que peu d'eau pour cuire les légumes, les pommes de terre, etc., afin de réduire la durée de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.



ACCESSOIRES DU FOUR

- Les accessoires fournis dépendent du modèle (voir la fiche produit séparée).

Lèche-frite ①

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèche-frite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments ; elle peut également être utilisée comme plaque pour faire cuire de la viande, du poulet et du poisson, avec ou sans légumes. Si vous placez la lèche-frite en dessous de la grille, versez un peu d'eau afin de réduire les éclaboussures de graisses et les fumées.

Plaque à pâtisserie ②

A utiliser pour cuire des biscuits, des meringues et des pizzas.

Grille ③

La grille peut être utilisée pour faire griller des aliments ou comme support pour les plaques à pâtisserie, les moules à gâteaux ou tout autre ustensile de cuisson. Elle peut se placer de deux manières différentes (↖ ou ↗) et sur n'importe quel gradin du four.

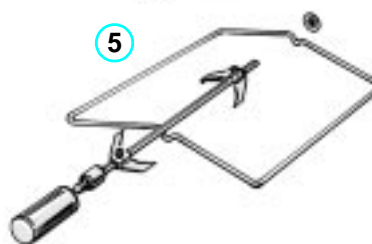
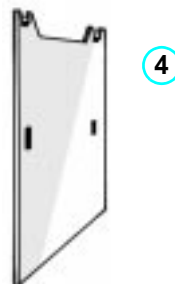
Panneaux catalytiques (selon le modèle) ④

Les panneaux catalytiques possèdent un revêtement microporeux qui absorbe les éclaboussures de graisses. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après avoir cuit des aliments particulièrement gras.

1. Pour nettoyer le four, faites-le chauffer à vide à 200° C pendant environ une heure.
2. A la fin du cycle, attendez que le four soit refroidi et utilisez au besoin une éponge humide pour éliminer tous les résidus d'aliments.
N'utilisez pas de détergents ou de produits d'entretien - vous risqueriez en effet d'endommager le revêtement en émail catalytique.

Tournebroche (selon le modèle) ⑤

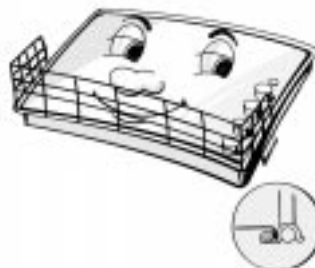
Utilisez le tournebroche suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant de la fiche produit séparée.





ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON

Dispositif de protection enfants AMH 122

Vous pouvez obtenir cet accessoire auprès du Service Après-Vente, sous la référence n° 4819 310 18436, ou auprès de votre distributeur, sous la référence 017124.





TABLEAUX DE CUISSON

Aliments	Fonction statique 			Fonction Chaleur pulsée 			Fonction statique + Chaleur pulsée 		
	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min.)	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min.)	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min.)
Viande									
Agneau (1,5 kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Cheveau (1,5 kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Mouton (1,5 kg)	200	2	90-120	200	2	75-85	180	2	80-110
Veau (1,5 kg)	180	2	90-120	200	2	75-85	170	2	80-110
Bœuf (1 kg)	180	2	90-120	200	2	65-75	170	2	80-110
Porc (1 kg)	180	2	100-130	200	2	65-75	170	2	90-120
Lapin (1,5 kg)	180	2	100-110	200	3	75-85	170	2	90-120
Poulet (1 kg)	200	2	65-75	200	2	60-70	200	2	65-75
Dinde (3 kg)	180	2	180-200	200	2	130-150	180	2	180-200
Oie (2 kg)	180	2	140-160	200	2	90-100	180	2	140-160
Canard (1,5 kg)	180	2	90-120	200	2	75-85	180	2	90-110
Poisson (~ 1 kg)									
Daurade	180	2	45-55	180	2	40-50	170	2	45-55
Loup de mer	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Saumon	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Thon	180	2	60-80	180	2	40-50	170	2	60-80
Truite	180	2	45-55	180	3	40-50	170	2	45-55
Steaks de poisson (1 kg)									
Espadon	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Thon	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Saumon	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Morue	170	2	35-45	180	3	35-45	170	2	35-45
Légumes									
Poivrons farcis	180	2	50-70	180	2	40-50	170	2	50-70
Tomates farcies	180	2	50-70	180	3	55-65	170	2	50-70
Pommes de terre au four	180	2	40-50	200	3	55-65	180	2	40-50
Gratin	180	2	40-50	200	3	65-75	180	2	40-50
Desserts, etc.									
Gâteaux	150	2	35-45	150	3	30-40	150	2	35-45
Gâteaux fourrés (fruits - fromage blanc)	160	2	60-80	160	3	45-55	160	2	60-80
Tartes	170	2	30-40	160	3	45-55	170	2	30-40
Strudel aux pommes	180	2	40-50	190	3	45-50	180	2	40-50
Biscuits	140	2	20-35	150	1-3	25-35	140	2-4	20-35
Petits choux	150	2	30-40	170	2-3	30-40	150	2-4	30-40
Tourtes	160	2	50-60	160	3	45-55	160	2	50-60
Pain	180	2	30-40	220	2	50-60	180	2	30-40
Pizza	225	2	10-15	250	1-3	30-40	225	2	10-15
Lasagne	180	2	35-45	200	3	35-45	180	2	35-45
Vol-au-vent	180	2	15-25	200	1-3	15-20	180	2-4	15-25
Soufflés	160	2	40-50	180	2	45-55	160	2	40-50

N.B. : Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif. Les fonctions du four dépendent du modèle. Voir la fiche produit séparée.

TABLEAUX DE CUISSON

Aliments	Fonction Gril 			Fonction Gril + Chaleur pulsée 		
	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min.)	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min.)
Biftecks d'ailoyau	200	4	25-35	225	3	20-30
Côtelettes	200	4	20-30	225	3	15-25
Saucisses	200	4	25-35	225	3	20-30
Côtes de porc	200	4	20-30	225	3	15-25
Poisson	200	4	20-30	220	3	15-25
Pilons de poulet	200	4	30-40	200	3	30-40
Kebabs	200	4	25-35	200	3	25-35
Echine de porc	200	4	35-45	200	3	35-45
Demi-poulets	200	3	45-55	200	3	45-55
Poulets entiers	-	-	-	200	3	60-70
Rôti (porc, bœuf, veau) (~ 1 kg)	-	-	-	175	2	90-100
Canard	-	-	-	180	2	90-120
Gigot d'agneau	-	-	-	200	2	80-100
Rosbif	-	-	-	200	2	40-60

N.B. : Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif. Les fonctions du four dépendent du modèle. Voir la fiche produit séparée.

NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

- Après chaque utilisation, attendez que le four soit refroidi et nettoyez-le afin d'éviter que les résidus ne carbonisent.
- En cas de formation de résidus carbonisés, utilisez un produit spécial pour le nettoyage des fours et respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge imbibée d'eau tiède.
- **N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons à récurer.**
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Lavez les accessoires en lave-vaisselle ou à la main, avec un produit spécial pour le nettoyage des fours.
- Après une utilisation prolongée du four ou lorsque vous faites cuire des aliments à des niveaux différents (en particulier les aliments à haute teneur en eau comme les pizzas, les légumes farcis, etc.), il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur du joint de porte.
Attendez que le four soit froid et essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.



NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

Démontage de la porte du four (pour le nettoyage)

1. Ouvrez la porte du four.
2. Poussez les cliquets des charnières (A) vers l'avant.
3. Soulevez les cliquets jusqu'à ce qu'ils s'engagent et retirez la porte du four.
4. Lorsque vous nettoyez le four, veillez à ne pas dégrader les cliquets de retenue des charnières.
5. Remontez la porte du four en suivant les instructions en sens inverse.



Abaissement de la résistance du grill pour nettoyer la voûte du four (selon le modèle)

- Attendez que le four soit froid pour le nettoyer.
1. Pour nettoyer la voûte du four, tirez la résistance du grill et abaissez-la au maximum.
 2. Nettoyez la voûte du four et remettez ensuite la résistance du grill dans sa position d'origine.

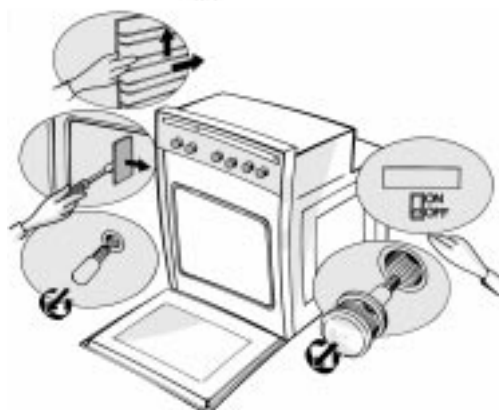


Remplacement de la lampe du four

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de la lampe.
3. Remplacez l'ampoule (voir N.B.).
4. Remontez le couvercle de la lampe.
5. Rebranchez le four.

Remplacement de la lampe latérale (selon le modèle)

1. Débranchez le four.
2. Retirez la grille latérale de gauche.
3. A l'aide d'un tournevis, retirez le couvercle de la lampe par effet de levier.
4. Retirez l'ampoule (voir N.B.) de la douille en céramique. Montez la nouvelle ampoule en utilisant des gants en plastique ou dégraissez-la à l'alcool.
5. Remontez le couvercle de la lampe en l'appuyant contre la paroi du four jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
6. Replacez la grille latérale.
7. Rebranchez le four.



N.B. : Utilisez exclusivement des ampoules de 25 W 230 V, de type E-14, T300° C, disponibles auprès de notre Service Après-Vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON TRADITIONNELLES

Avant de procéder à l'entretien, veillez à débrancher la table de cuisson et attendez qu'elle soit froide.

Nettoyage et entretien des tables de cuisson traditionnelles

- Utilisez un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée de détergent.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des produits d'entretien corrosifs, des produits d'entretien contenant du chlore ou des tampons à récurer.
- Ne laissez pas des substances acides sur la plaque de cuisson (vinaigre, sel, jus de citron, etc.).

Table de cuisson en acier inoxydable

- Utilisez un produit d'entretien spécial pour l'acier inoxydable.

N.B. : L'utilisation prolongée de la table de cuisson peut provoquer une légère décoloration des surfaces en acier inoxydable autour des plaques. Cette décoloration est due à la température élevée des plaques de cuisson.

Nettoyage des plaques de cuisson

Nettoyez les plaques de cuisson lorsqu'elles sont encore tièdes (pas chaudes !). Utilisez un chiffon imbibé d'eau et de sel. Séchez et nettoyez à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile de cuisine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Après chaque utilisation, attendez que la table de cuisson soit froide et nettoyez-la. Cela empêchera la formation de dépôts et rendra le nettoyage plus facile.



- Utilisez un chiffon propre, des torchons absorbants et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour les tables de cuisson vitrocéramiques.
- Enlevez les résidus carbonisés à l'aide du racloir fourni et de produits de nettoyage spécifiques.
- Si des aliments débordent, nettoyez-les avant qu'ils ne carbonisent sur la surface vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des produits de blanchiment, des sprays nettoyants pour fours ou des tampons à récurer.

- Traitez régulièrement la table de cuisson avec une cire de protection de marque spécialement conçue pour les tables de cuisson vitrocéramiques.



DIAGNOSTIC RAPIDE

Le four ne fonctionne pas

- Mettez le four hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Le sélecteur du four est-il réglé sur la position "0" ? 
- Vérifiez que la température et la fonction ont été sélectionnées.
- Si le programmateur électronique affiche le message "Arrêt", appuyez sur n'importe quel bouton pour réinitialiser le four et réglez ensuite l'horloge.
- Vérifiez que le programmateur analogique (selon le modèle) est réglé sur .

La table de cuisson ne fonctionne pas

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Le bouton de réglage est-il réglé sur "0" ? Mettez l'interrupteur principal de l'appareil sur "Arrêt" pendant quelques minutes et remettez-le ensuite sur "Marche" pour vérifier si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier vous-même au défaut (voir le chapitre "Diagnostic rapide").
2. Mettez l'appareil hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Service Après-Vente.

Veuillez spécifier :

- Une brève description du défaut.
- Le type exact et le modèle de l'appareil.
- Le code Service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) apparaissant sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur la fiche produit et sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Les codes Service sont également indiqués dans le manuel de garantie.
- Votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Pour les réparations sous garantie, demandez toujours l'intervention des **centres de service après-vente autorisés par le fabricant**, comme indiqué dans les conditions de garantie.

En cas d'interventions effectuées par des **techniciens ne travaillant pas pour les centres de service après-vente autorisés par le fabricant**, demandez un compte-rendu du travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces **d'origine, provenant du fabricant**.

Suivez ces quelques règles élémentaires afin de garantir la qualité et la sécurité du produit.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ces appareils sont conçus pour entrer en contact avec les aliments et répondent aux exigences de la Directive 89/109/CEE.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre application de ces appareils (pour chauffer une pièce, par exemple) sera considérée comme impropre et potentiellement dangereuse.
- Ces appareils sont conçus, fabriqués et mis sur le marché conformément aux :
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE,
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE,
 - et portent le marquage CE selon la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil est conforme à la classe "Y" de protection contre les incendies.