

FR

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

CVC 6097 W - CVC 6097 X

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.


- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des zones de cuisson (torchons, feuilles d'aluminium, etc. ...).
- Le témoin de chaleur résiduelle s'allume pour signaler que les zones de cuisson fonctionnent ou qu'ils sont encore chauds. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin.
- Évitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Ne regardez pas fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson (si votre appareil en est équipé).
- L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi, il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial que vous pourrez vous procurer dans le commerce.

- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.


Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	3
Description de l'appareil	6
Comment utiliser la table de cuisson	7
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	8
Comment utiliser le four	9
Programmateur électronique	10
À la première installation du four	10
Programmation du four	13
Fonctions spéciales	16
Fonctions de cuisson	17
Accessoires du four	21
Conseils d'utilisation: le four	22
Guide des cuissons	23
Entretien et nettoyage	25
En cas d'anomalie de fonctionnement	26
Plaque signalétique	27
Service après Vente	27
Garantie	27

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité	28
Caractéristiques techniques	29
Installation de l'appareil	29
Raccordement électrique	30

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations

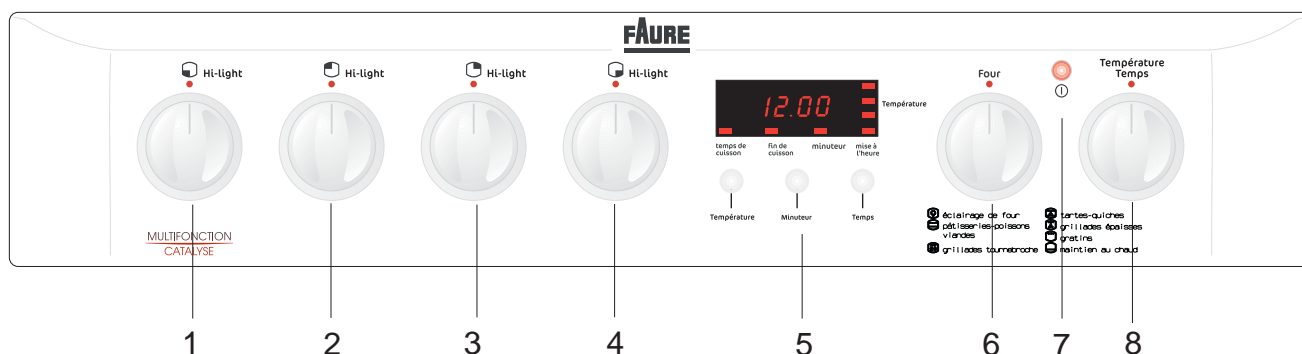


Informations sur l'environnement

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

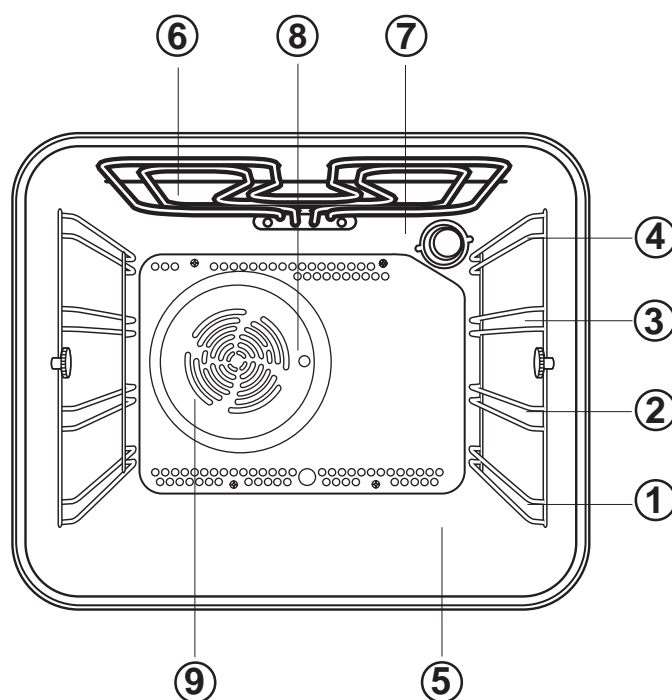
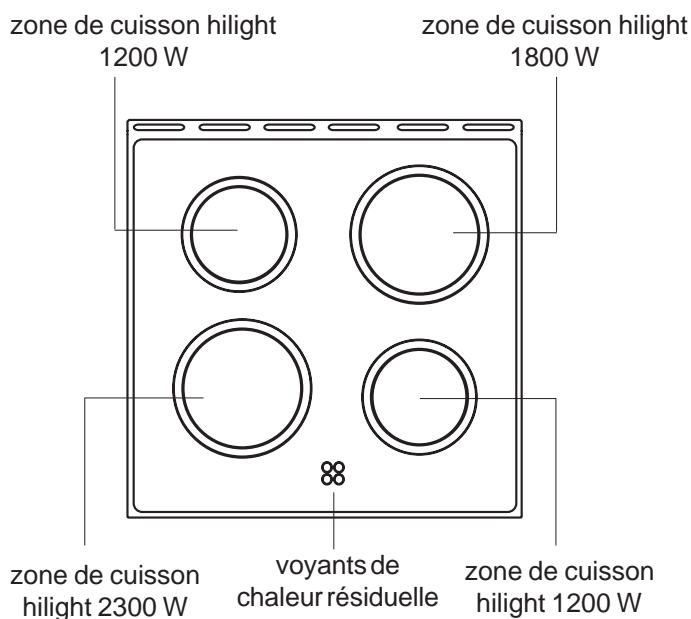
Description de l'appareil

Bandeau de commande



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Commande de la zone de cuisson avant gauche 2 Commande de la zone de cuisson arrière gauche 3 Commande de la zone de cuisson arrière droite 4 Commande de la zone de cuisson avant droite 5 Programmeur électronique | <ul style="list-style-type: none"> 6 Commande de four 7 Voyant "marche" 8 Commande de la température et de la durée de cuisson |
|--|---|

Table de cuisson



L'intérieur de four

- ① à ④ Niveaux de Gradins
- ⑤ Sole
- ⑥ Gril
- ⑦ Eclairage du four
- ⑧ Orifice d'entraînement de la broche
- ⑨ Turbine de ventilation

Comment utiliser la table de cuisson

Les zones de cuisson rougeoient environ 20 secondes après leur mise en fonctionnement. Elles s'éclairent et s'assombrissent au cours de leur utilisation.

Chaque zone de cuisson est protégée par un limiteur de température qui arrête le fonctionnement de la zone de cuisson un cas de surchauffe (fonctionnement à vide par exemple).

Les manettes des zones de cuisson offrent 6 positions de cuisson.

- Le repère "0" correspond à la position arrêt.
- Le repère "3" correspond à la position maxi.

Pour allumer un une zone de cuisson

1. Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
2. Positionnez la manette sur le repère maxi pendant quelques secondes.
3. Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant "marche" s'allume.

Pour éteindre un une zone de cuisson

Ramenez la manette en position «0».
Le voyant "marche" s'éteint sauf si une autre zone de cuisson ou le four fonctionne.

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez une des manette des zones de cuisson de la table. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

Les commandes des zones de cuisson de table sont constituées d'une manette sérigraphiée :

0 • 1 • 2 • 3

Ces indications vous permettent de remonter correctement les manettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Sécurité

Voyants de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède 4 voyants de chaleur résiduelle (témoins de sécurité).

Chaque voyant s'allume dès qu'une zone de cuisson est chaude. Lorsque vous arrêtez une zone de cuisson, le voyant correspondant reste allumé tant que la chaleur dégagée par la zone de cuisson présente un risque de brûlure (même si la zone de cuisson ne rougeie plus).

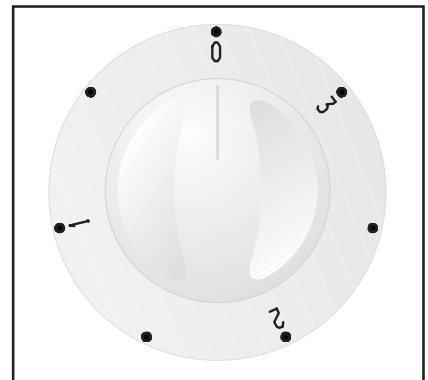


Nous vous conseillons de tenir éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin lumineux.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc.); en cas d'incident nettoyez immédiatement.

A la suite d'un choc, si votre table est endommagée (éclat, fêlure, ...) débranchez votre appareil et appelez le Service Après-Vente.

Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).





Conseils d'utilisation: la table de cuisson



Sécurité

- Le verre de votre table vitrocéramique est insensible aux variations thermiques, il résiste aux chocs légers. Cependant, il n'est pas incassable. N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail et évitez la chute de petits objets (flacons d'épices, ustensiles pointus, etc...).
- Ne faites jamais chauffer un récipient vide sur la table de cuisson vitrocéramique.
- Ne cuisez jamais d'aliments directement sur les zones de cuisson ou dans du papier d'aluminium, ceci pourrait endommager votre table de cuisson de manière définitive.
- Ne posez pas de récipients en matière plastique sur les surfaces chaudes. N'interposez de produit ou matériau entre le récipient et le foyer.

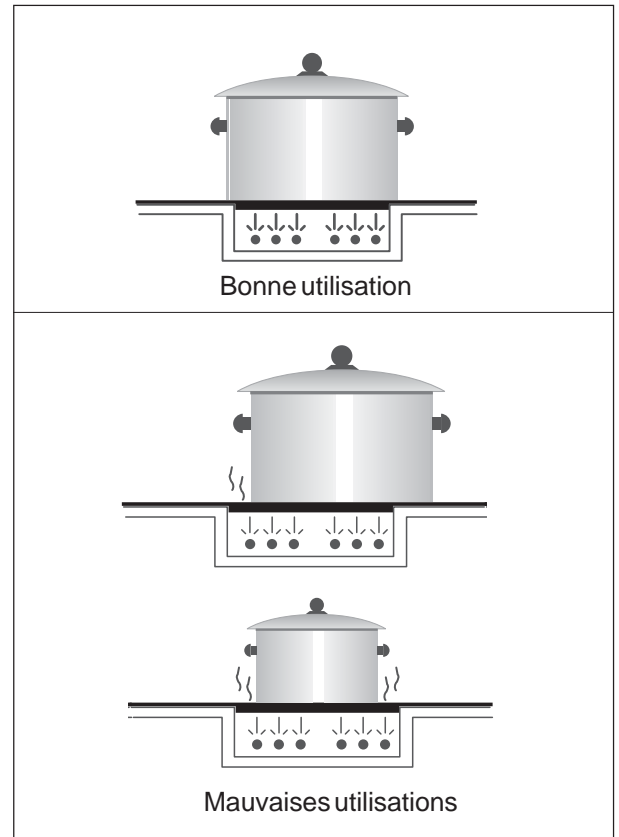
Conseils pratiques

- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position « 0 » avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Vous pouvez profiter de la chaleur résiduelle de la zone de cuisson pour maintenir des aliments au chaud tant que le témoin est allumé.
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce,...), positionnez la manette sur un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Nettoyez immédiatement les débordements importants (lait, eau de cuisson du riz ou des pâtes), puis achevez le nettoyage une fois la table tiède ou froide.

Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du foyer utilisé:

- 14 à 16 cm de diamètre pour le foyer arrière gauche ou avant droit.
- 18 à 22 cm de diamètre pour le foyer arrière droit ou avant gauche.










- Tous les récipients utilisés sur les plaques électriques traditionnelles peuvent être utilisés sur la table vitrocéramique, à condition que leur fond soit parfaitement plat. Evitez les casseroles et faitouts à fond mince en aluminium ou en métal émaillé : le fond risque de se déformer, nuisant ainsi à l'efficacité de la cuisson.
- Les récipients en fonte (cocottes par exemple) conviennent tout à fait à l'utilisation sur la table de cuisson vitrocéramique, mais le fond de ces récipients est souvent rugueux.
- Ne traînez pas les récipients sur la surface de cuisson, soulevez-les pour les manipuler.
- Maintenez propres et secs les fonds des récipients, les salissures incrustées sur le fond peuvent rayer le verre de la table.
- Le matériau des récipients utilisés peut sensiblement influencer sur la rapidité de cuisson des aliments. N'hésitez pas à noter vos réglages.

Comment utiliser le four





Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Cette commande vous permet de choisir le mode de cuisson désirée. Les symboles présents sur le sélecteur de fonctions signifient :

- 0** Position arrêt
-  Lampe du four
-  Cuisson traditionnelle
-  Cuisson au gril et au tournebroche
-  Cuisson à chaleur tournante
-  Cuisson au turbo gril
-  Grillade traditionnelle
-  Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

Positionnez le sélecteur sur l'un de ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

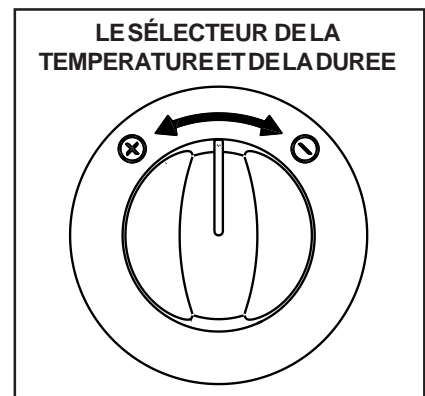
Le sélecteur de la température et de la durée

Le réglage de la température et du temps (minuteur, durée de la cuisson et heure de fin de cuisson) s'effectuent en tournant le sélecteur sur la position  ou .



La température minimum pouvant être programmée est de 30°C. et la température maximum est de 280°C.

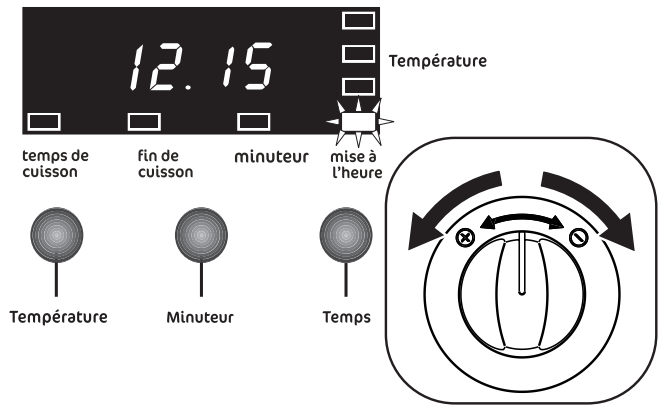
Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette de commande de four. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "arrêt" (0).




Pour régler l'heure du jour :

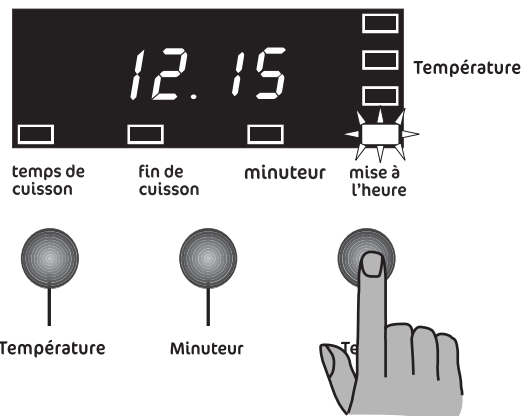
1. Réglez l'heure en tournant la commande temps/température jusqu'à la position  ou  par intervalles de 1 minute en 1 minute.
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur l'écran d'affichage, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure courante.



Pour modifier l'heure:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut.

 L'heure courante peut être modifiée seulement si le four est éteint.



Avant la première utilisation du four :

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.



Première opération




Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.


Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée en fonctionnement ou fenêtre ouverte).

Comment procéder

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Positionnez la commande de four sur le repère "Cuisson traditionnelle"  et réglez la température sur 250°C en tournant la commande "**température/temps**" jusqu'à la position . Faites chauffer la four à vide pendant 45 minutes, afin déliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

Cette procédure doit être répétée avec les fonctions "Cuisson au gril"  pendant 5 - 10 minutes environ.

 Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication. Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.

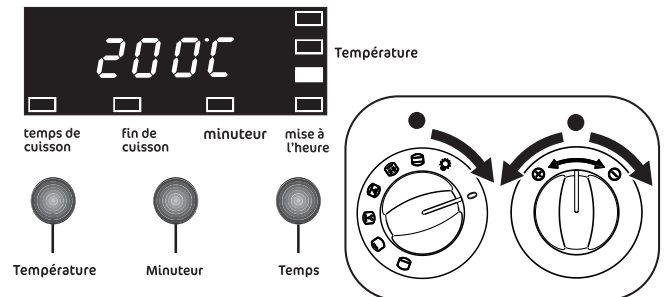
Comment sélectionner une fonction de cuisson et régler la température

Pour chaque fonction de cuisson, une température prédéfinie est sélectionnée automatiquement.

1. Tournez la commande du four pour sélectionner la fonction de cuisson requise. Chaque fois qu'une fonction de cuisson est choisie, la température prédéfinie apparaît sur l'écran d'affichage.
2. Si la température prédéfinie ne convient pas, tournez la commande jusqu'à la position \ominus ou \oplus pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Après avoir choisi la température, le four commence à chauffer et l'écran affiche la température sélectionnée.

- i** Pour afficher la température à l'intérieur du four, appuyez sur la touche "Température".
- i** Pour afficher la température sélectionnée ou l'heure courante, appuyez sur la touche "Minuteur".

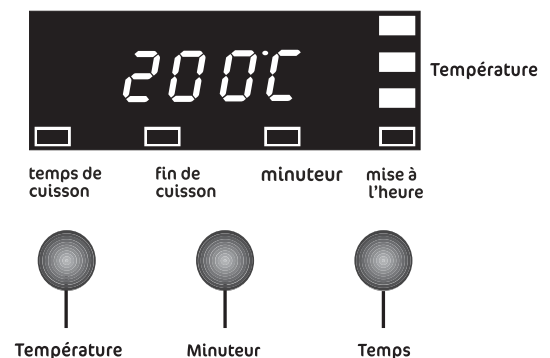


Indicateurs de niveau de la température

Au fur et à mesure que le four se réchauffe, les trois indicateurs sur le côté droit de l'écran d'affichage s'allument l'un après l'autre, en indiquant la température en degrés à laquelle se trouve le four actuellement.

Lorsque la température requise est atteinte, une alarme sonore retentit pendant un instant et les trois voyants restent allumés.

Lorsque le four est à l'arrêt, les indicateurs s'éteignent les uns après les autres, jusqu'à ce que la température atteigne 40°C.



Programmation du four

Fonction "minuteur"

- i** Cette fonction peut être utilisée aussi quand le four est à l'arrêt.
L'alarme sonore retentit à la fin de la durée sélectionnée, mais le four ne s'éteindra pas s'il est en fonction.

Grâce à cette fonction, un signal sonore se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention: le minuteur **N'INTERROMPT PAS LA CUISSON** à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote. L'écran affiche «0.00».
2. Tournez la commande de température/temps jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps requis, par intervalles de 10 secondes en 10 secondes, pendant que le voyant correspondant clignote. Le temps maximum est de 99 minutes. Après avoir terminé le réglage, le minuteur attend 5 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

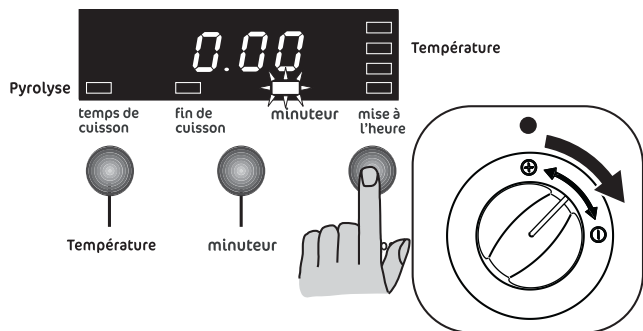
Pour modifier le réglage du minuteur:

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur" jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote.

Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande température/temps jusqu'à la position **-** ou **+**. Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.

Pour annuler le réglage du le minuteur :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "minuteur". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position **-** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.



Pour programmer l'arrêt du four

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée.

Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez la nourriture dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche «0.00».
4. Pendant que le voyant correspondant clignote, tournez la commande Température/Temps jusqu'à la position **+** pour sélectionner le temps voulu. Le temps de cuisson maximum est de 9 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer. L'écran affiche la température sélectionnée. Pour afficher le temps de cuisson, appuyez sur la touche "temps".
5. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement, le voyant correspondant clignote et une alarme sonore retentit tandis que l'écran affiche «0.00».
6. Pour éteindre l'alarme sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0). Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore s'arrête et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué. Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0). L'écran affiche l'heure courante.

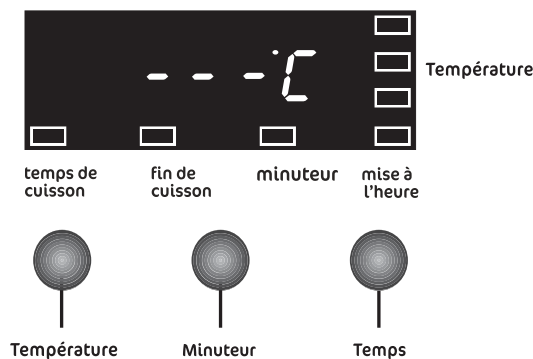
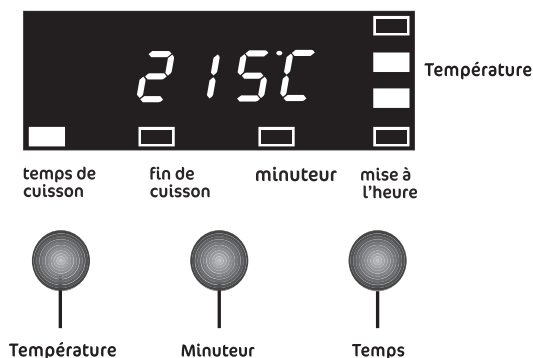
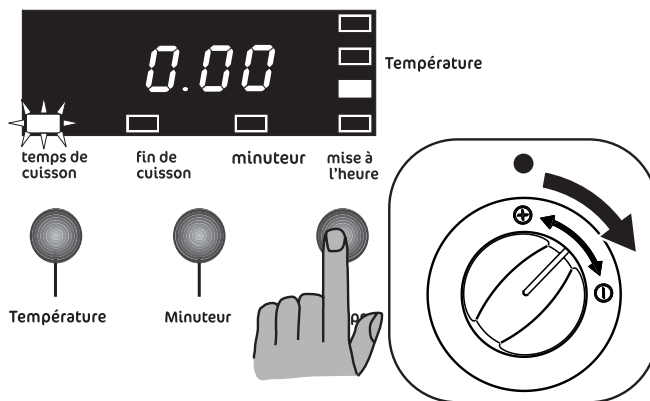
Pour modifier la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
2. Il est maintenant possible de modifier le réglage du minuteur en tournant la commande température/temps jusqu'à la position **-** ou **+**.

Pour annuler le temps de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et l'écran affiche le temps restant.
2. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position **-** jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur «0.00». Après 5 secondes le voyant s'éteint et l'écran affiche l'heure courante.


i La fonction "temps de cuisson" ne fonctionne pas quand le four est éteint.

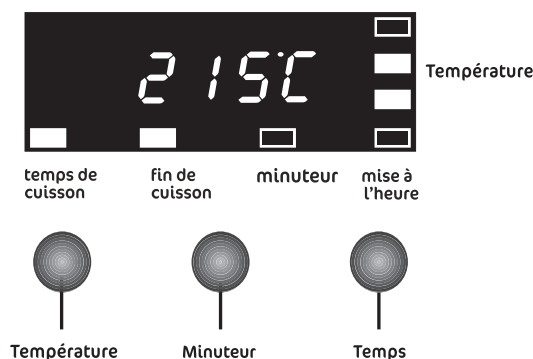
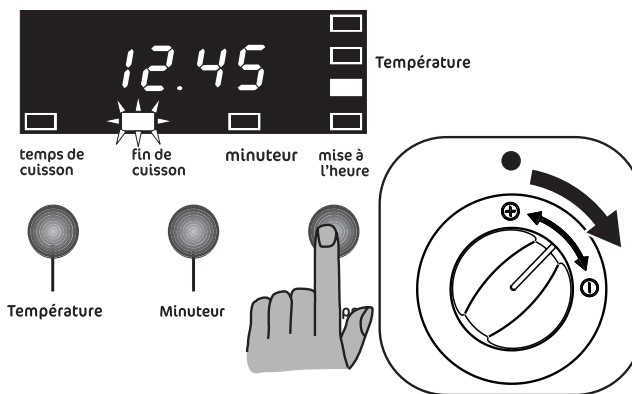


Pour programmer le départ et l'arrêt du four


Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" peuvent être utilisées en même temps pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement le four.


Procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Placez la nourriture dans le four;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température, si nécessaire (suivez les instructions fournies au chapitre "Comment sélectionner une fonction de cuisson").
3. Avec la fonction "temps de cuisson" réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche "temps" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "fin de cuisson". Le voyant correspondant clignote.
5. Pendant que le voyant clignote, tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position  pour sélectionner l'heure de fin de cuisson voulu.
6. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 5 secondes avant de démarrer.
7. Le four se met en fonctionnement et s'arrête automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
8. Pour éteindre le signal sonore, ramenez la manette du sélecteur sur la position "arrêt" (0).
Si vous appuyez sur une toute autre touche, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles "--- °C". Le four est bloqué.
Pour remettre le four à zéro, tournez la commande du four sur la position "arrêt" (0).
L'écran affiche l'heure courante.



Pour annuler le programme, annuler la Durée de cuisson.

 Les fonctions "temps de cuisson" et "fin de cuisson" ne fonctionnent pas quand le four est à l'arrêt.

 Pour afficher le temps de cuisson et fin de cuisson, appuyez sur la touche "temps".

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 1 heure et 30 minutes ou 12 heures selon le tableau suivant.

Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12,5 heures

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

i La fonction sécurité enfant peut être choisie seulement si aucune autre fonction a été réglée.

1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊖.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication 'SAFE' (Sécurité) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit.

Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

Pour déverrouiller le four :

1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊕.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication 'SAFE' disparaît.

Le four peut maintenant être mis en fonction.

Ecran d'affichage allumé/éteint

Pour activer cette fonction procédez en suivant les instructions suivantes:

1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊕.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'éteindra.

Pour allumer l'écran d'affichage :

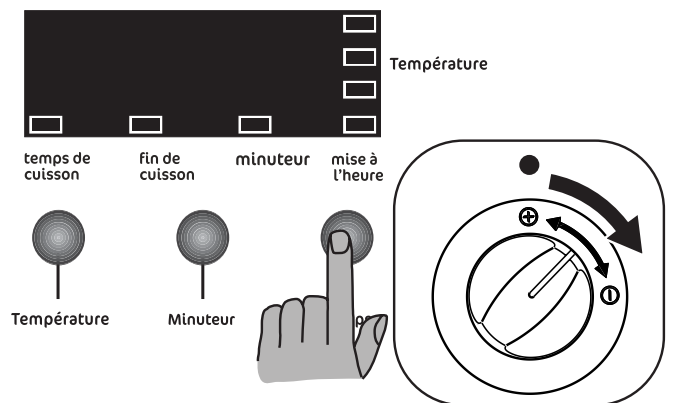
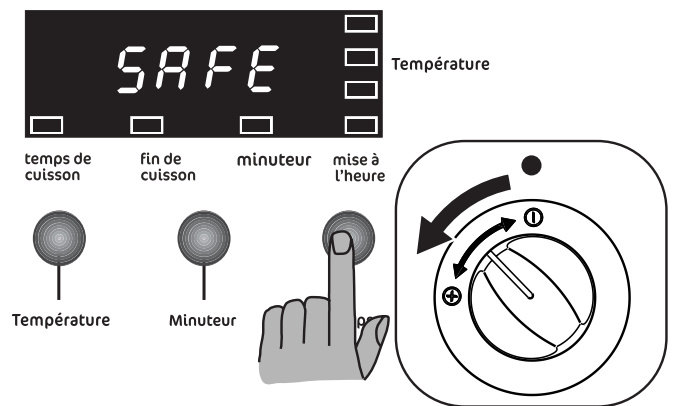
1. Tournez la commande Temps/Température jusqu'à la position ⊖.
2. En même temps, appuyez sur la touche "temps" et, simultanément, maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'écran d'affichage s'allume.

i L'écran d'affichage peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.

Code erreur

Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (mention "F..." suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, se reporter au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement".



Fonctions de cuisson


La cuisson traditionnelle

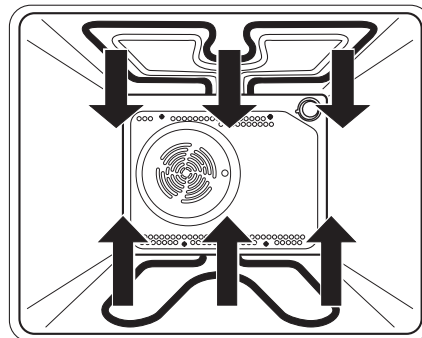
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.




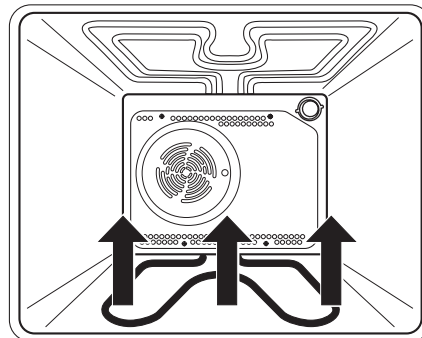
Cuisson par l'élément chauffant inférieur (mantien au chaud)

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire.





Comment procéder ?

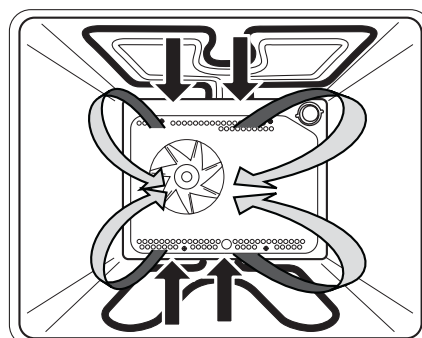
1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température 10 minutes environ.
2. Enfourez votre plat.



Cuisson à chaleur tournante

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

-  1. Enfourez votre plat au gradin 2. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.
2. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez la température en tournant la commande jusqu'à la position  ou .






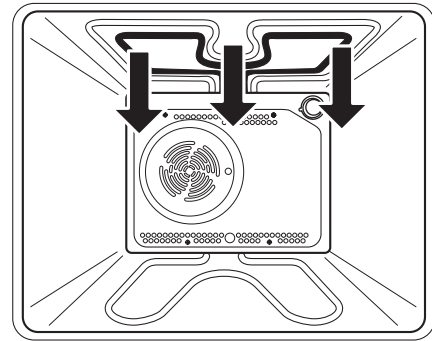
Les grillades



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.



1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant la de commande jusqu'à la position  ou .
4. Glissez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.






Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.



1. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant la de commande jusqu'à la position  ou .
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "grattinage" sera rapide.

La cuisson au turbo grill



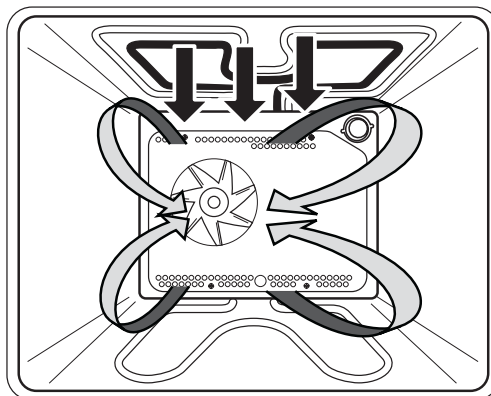
La cuisson au turbo grill se fait porte fermée et sous votre surveillance.

L'élément chauffants supérieurs et la turbine fonctionnent en même temps.

Sélectionnez au maximum une température de 200°C.




Vous utiliserez cette position pour les grillades de pièces de viandes épaisses (côtes de boeuf, morceaux de poulets) ou certains poissons charnus. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement.

Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.



Les grillades




1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur sur la position .
4. L'afficheur de température affichera la température prééglée.
Si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur de la température et de la durée jusqu'à la position  ou . Le réglage se fait de 5°C en 5°C.
Sélectionnez au maximum une température de 200°C.
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
6. Glissez la grille support de plat au gradin 2 ou 3 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 2 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
7. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
8. Faites griller la deuxième face.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins



1. Positionnez le sélecteur sur la position  et choisissez la température "200°C".
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

Les cuissons au tournebroche



Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.






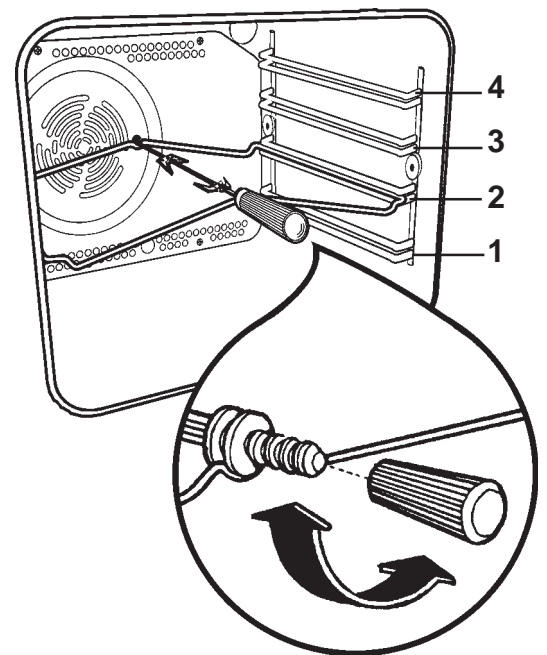
La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.



Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
9. Positionnez la commande four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez le thermostat en tournant le sélecteur de la température et de la durée jusqu'à la position  ou .
10. Vérifiez que la broche tourne.



Pour sortir la pièce :

1. Mettez le sélecteur sur la position "arrêt" (0).
3. Vissez la poignée amovible de broche.
4. Sortez la broche du four.

Accessoires du four



En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades. Glissez la lèchefrite.

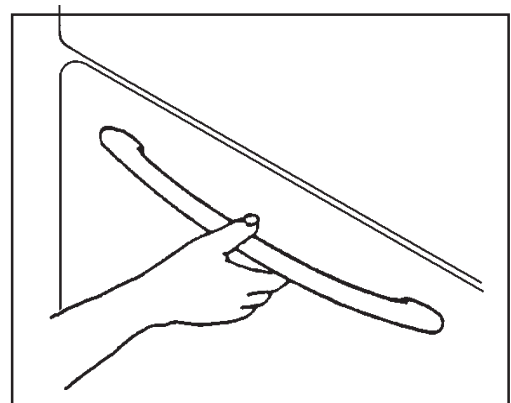
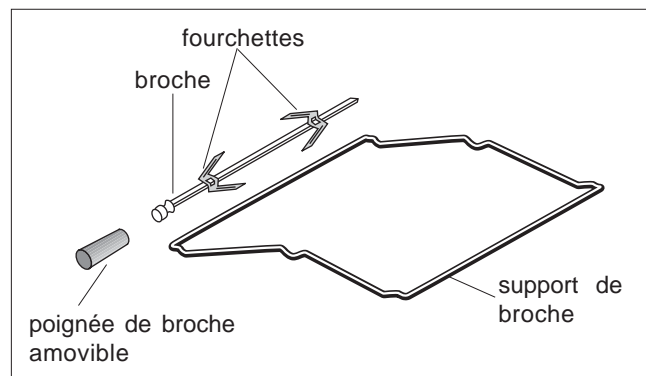
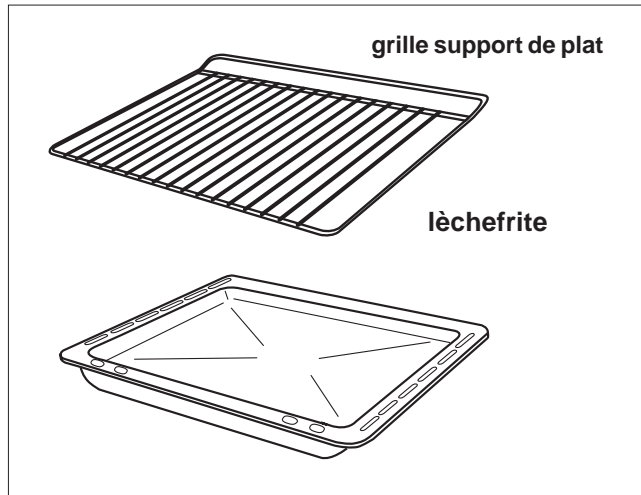
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre

Conseils d'utilisation: le four

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50° à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160° à 250°C

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Nos conseils



Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et les touches, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**



Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four




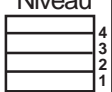

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type B ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type A ou remontez le moule d'un niveau

Guide des cuissons

i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Poids (en gr.)	Préparations	Cuisson traditionnelle 		Cuisson à chaleur tournante 		Temps de cuisson  en minutes	NOTES
		Niveau 	temp. °C	Niveau 	temp. °C		
GÂTEAUX							
	Pétris/levés	2	170	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Génoise	1	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à pain
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuits	2	160	2 (1 et 3)*	150	20 ~ 30	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns	2	190	2 (1 et 3)*	180	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Pâtisserie : Choux	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
PAIN ET PIZZA							
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	210	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Dans un moule
FLANS							
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	200	2 (1 et 3)*	180	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat
VIANDES							
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur grille
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur grille
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur grille
1500	Roast-beef à l'anglaise						
1500	saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur grille
1500	à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur grille
1500	bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur grille
2000	Epaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec la couenne
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pièces
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	Ragoût
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	Ragoût
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
	Pain de viande	2	180	2	160	40 ~ 60	Moule à pain
POISSONS							
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filets

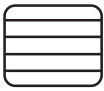

(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses. Pour améliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les dernières 10-15 minutes.

i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

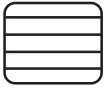

La cuisson au gril /

Préparations	Quantité		Gril		Temps cuisson	
	Morceaux	Gr.	Niveau	température °C	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2~4	2 ~ 3

Cuisson au turbo gril Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Préparations	Quantité		Niveau 	Température °C	Temps cuisson (minutes) 	
	Morceaux	Gr.			Dessus	Dessous
Roulé de dinde	1	1000	3	200	20~30	30~40
Poulet (coupé en deux)	2	1000	2	200	20~30	25~30
Cuisses de poulet	2-4	—	2	200	15~18	15~20
Caille	1	500	3	200	20~25	25~30
Gratin de légumes	-	—	3	200	—	20~25
Coquilles St. Jacques	-	—	3	200	—	15~20
Maquereau	-	—	3	200	10~15	15~20
Tranches de poisson	2-4	800	3	200	8~10	12~15

La cuisson au tournebroche

Préparations	Quantité Gr.	Niveau 	température °C	Temps cuisson (minutes) 
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Nettoyage de la table vitrocéramique

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est sur la position arrêt et attendez que l'appareil soit refroidi.

Avant chaque utilisation, nettoyez le plan de cuisson pour éviter la carbonisation des poussières.

Entretien régulier

Après chaque utilisation, passez un papier absorbant ou un chiffon humide en utilisant un produit spécifique à l'entretien de surface vitrocéramique. Rincez soigneusement (même si les instructions sur le détergent préconisent le contraire) et séchez.

Nous proscrivons l'emploi de détergents doux (produit pour la vaisselle, par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.

En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais **ne grattez pas et évitez les produits abrasifs** qui risqueraient de rayer et d'endommager le verre.

Enlevez les salissures qui se sont solidifiées (sucre, aliments carbonisés, etc...) avec un racloir spécial pour table vitrocéramique. N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis, etc...) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudres à récurer et les éponges à face abrasive.

Ne recuisez jamais de salissures, quelle que soit leur nature.

Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.

Entretien périodique

Vous pouvez utiliser du vinaigre pour enlever les traces de calcaire laissées sur la table de cuisson par les débordements d'eau, mais évitez d'en faire couler sur le pourtour de la table : le bandeau de la cuisinière pourrait être endommagé.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés




Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du four à émail catalytique

Principe

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

Entretien

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, ...), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson, placez la commande du four sur le repère  et réglez la température sur 250°C en tournant la de commande **temps/température** jusqu'à la position , puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite placez le sélecteur sur la position  pendant 5 minutes. Gardez la porte du four fermée.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 60 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.



La porte du four est plus chaude que d'habitude lors du nettoyage, éloignez les jeunes enfants.


N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.

La sole est en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est «manuel».

En cas de débordements sur la sole, lavez-la à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, produits abrasifs ou corrosifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

Glissières et panneaux catalytiques amovibles

 **Faites attention lors du retrait des glissières: les panneaux catalytiques ne sont pas maintenus aux parois du four et peuvent tomber lors du retrait des glissières.**

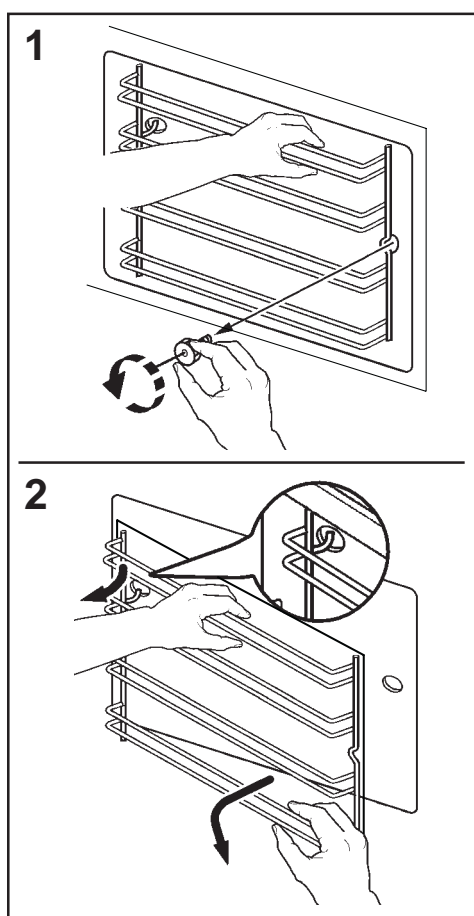
Les glissières et les panneaux catalytiques peuvent être ôtés pour faciliter le nettoyage.

 **Assurez-vous, avant de procéder au nettoyage, que l'intérieur du four soit froid.**


Procédez de la manière suivante :

1. Retirez la vis de serrage de la glissière d'une main tout en maintenant l'ensemble glissière/panneau catalytique de l'autre main.
2. Maintenez l'ensemble glissière/panneau catalytique et en même temps désengagez le crochet de son orifice sur le côté opposé en soulevant légèrement l'ensemble.
3. Nettoyez la glissière avec de l'eau tiède savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux. N'employez jamais de produits abrasifs qui pourraient l'endommager.
4. Une fois le nettoyage terminé, assemblez l'ensemble glissière/panneau catalytique et remontez-le (procédez à l'inverse des étapes citées ci-dessus).

Vérifiez que les vis de serrage sont bien vissées à fond lorsque vous remontez l'ensemble glissière/panneau catalytique.



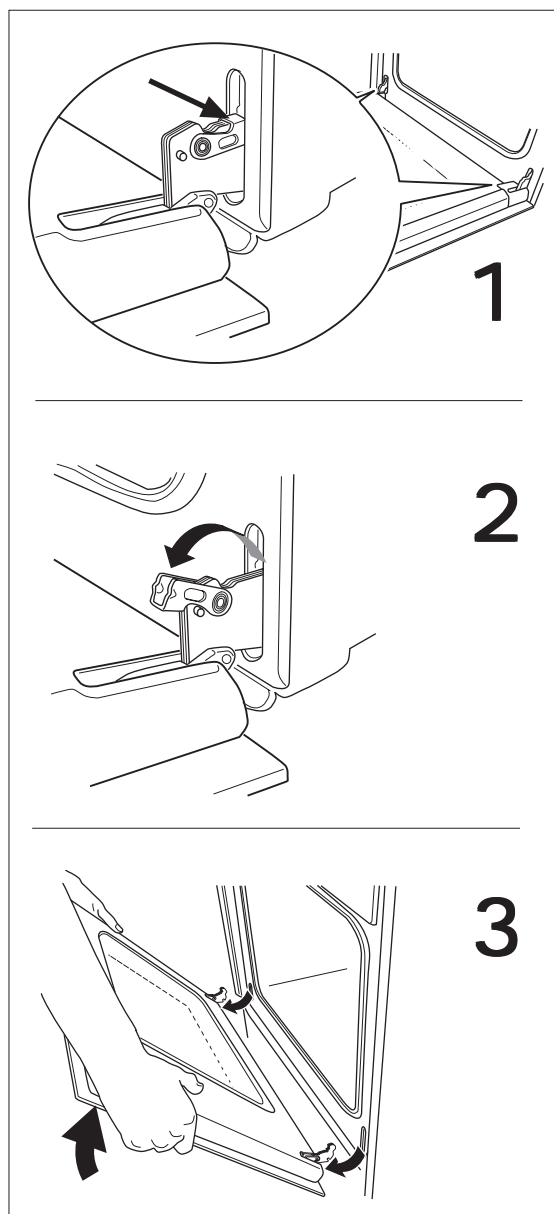
Porte du four

 Pour nettoyer les vitres des portes, suivre pas à pas les illustrations

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le levier de serrage aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3).
(Attention: lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.



Plaque signalétique

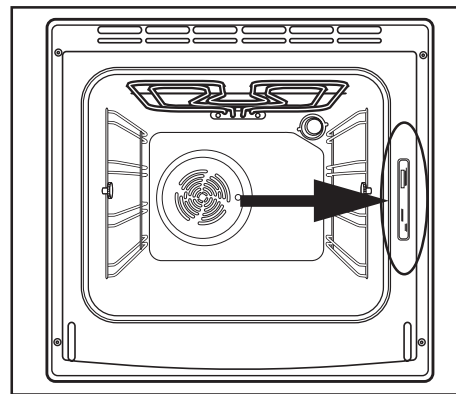
En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.

Service après Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none">Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons").la température sélectionnée est adaptée.la durée de cuisson est adaptée.la grille ou le lèche-frite est bien positionnée dans le four.le récipient de cuisson est bien adapté.
<ul style="list-style-type: none">Le four fume.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">le four ne nécessite pas de nettoyage.la préparation ne déborde pas.il n'y a pas de projections excessives graisse/jus de cuisson sur les parois du four.la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
<ul style="list-style-type: none">Le four ne chauffe pas.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
<ul style="list-style-type: none">Le four ne s'allume pas.	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none">les fusibles sont en bon état.l'appareil est correctement branché.il n'y a pas de coupure de courant.
<ul style="list-style-type: none">L'écran affiche "12.00".	<ul style="list-style-type: none">Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
<ul style="list-style-type: none">Le code erreur "F..." apparaît sur l'afficheur du programmeur.	<ul style="list-style-type: none">Prenez note de ce code d'erreur et contactez service après vente de votre magasin vendeur.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.


Raccordement électrique :


Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

 **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

 Cet appareil est conforme aux **Directives Communaires CEE** suivantes:
- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);
- **93/68** (Directives Générales);
et modifications successives.

Caractéristiques techniques

Dimensions

Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

Accessoires

2 grille support
1 lèche-frite
1 tournebroche
Tiroir de rangement des accessoires

La table de cuisson

Zone de cuisson avant droite hilight (Ø 145)	1,20 kW
Zone de cuisson avant gauche hilight (Ø 210)	2,30 kW
Zone de cuisson arrière gauche hilight (Ø 145)	1,20 kW
Zone de cuisson arrière droite hilight (Ø 180)	1,80 kW
Puissance électrique:	6,50 kW

Le four

Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Position "Cuisson traditionnelle"	1,80 kW
Position "Gril et tournebroche"	1,65 kW
Position "Grillade traditionnelle"	2,45 kW
Position "Turbo Gril"	1,70 kW
Position "Cuisson à chaleur tournante"	1,85 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW
Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,025 kW
Puissance électrique:	2,50 kW
Nettoyage	émail catalyse

Puissance de la cuisinière:	9,000 kW
Raccordement électrique	230 V/400 V 3N~ 50 Hz

Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil

Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins.

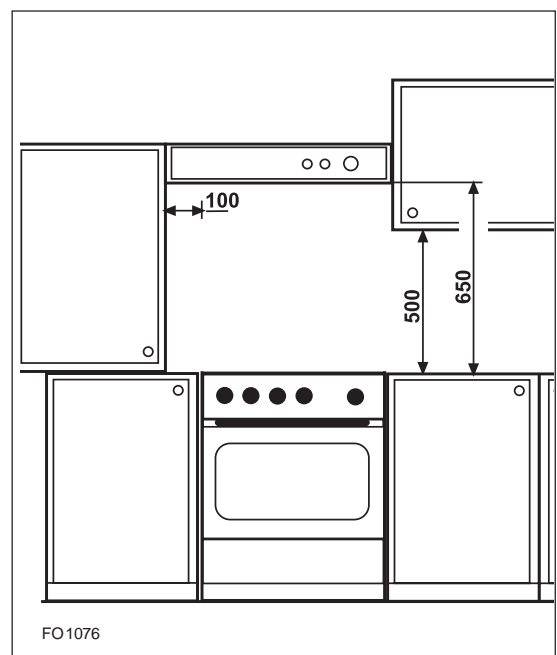
Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds postérieurs réglables permettant l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.



N'installez pas votre appareil sur un socle.




Les dimensions sont indiquées en millimètres

Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Comment procéder ?

- 1) Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
- 2) Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées sur le **tableau n°1**. Utilisez un câble de type: **H 07 RN-F** ● **H05 RN-F** ● **H05 RR-F** ● **H05 VV-F** ● **H05V2V2-F (T90)** ● **H05BB-F**.
- **Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne** .
- La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.
- 3) Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- 4) Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau (voir **tableau n°1**).
- 5) Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Si le cordon de raccordement doit être remplacé, commandez-le auprès de votre magasin vendeur et faites-le remplacer par un électricien qualifié.



L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Important :

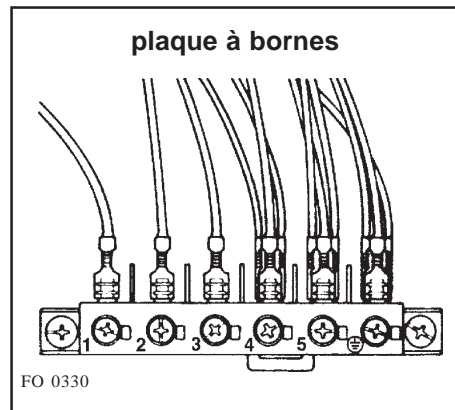






Tableau n°1

230V 3~	1 2 3 4 5		Section du câble (min.) 4 x 4 mm ²
	L1 L2 L3		
230V	1 2 3 4 5		Section du câble (min.) 3 x 6 mm ²
	L1 N		
400V 2N~	1 2 3 4 5		Section du câble (min.) 4 x 4 mm ²
	L1 L2 N		
400V 3N~	1 2 3 4 5		Section du câble (min.) 5 x 2,5 mm ²
	L1 L2 L3 N		



Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

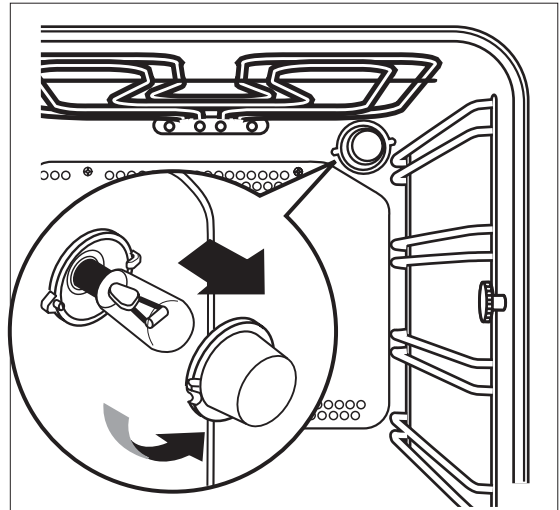
Remplacement de la lampe du four

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 15 W/25 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	FÄURE
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	CVC6097WX
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τύξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κλιμαθορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	←
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Αιτιώδη θερμότητας	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuunnusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κλιμαθορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56
	Tipo: ● Pequeño ● Medio ● Grande	Type: - Lille - Mellomstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo: - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskipikoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbelastung:	Χρόνος για ψησίσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κλιμαθορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφρασόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplaten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm ²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυφος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullelnivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
	● Más eficiente ●●●●●	Bassi consumi ●●●●●			Menos eficiente ●●●●●	Alti consumi ●●●●●		●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	12 ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l 35 ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l 65 ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus
												2002/40/EC

