

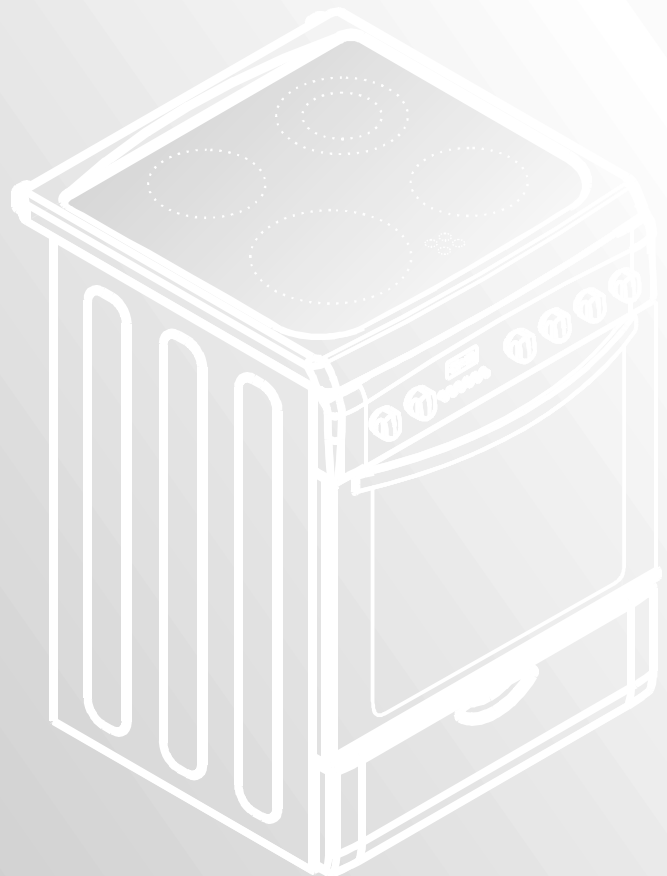
# **ROSIÈRES**

**USER INSTRUCTIONS**  
*COOKERS*

**GB**

**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**  
*CUISINIÈRES*

**FR**



<b>1. General Warnings</b> .....	<b>01</b>
1.1. Symbols Used In This User Manual .....	01
1.2. Declaration Of Compliance .....	01
1.3. Safety Hints .....	01
1.4. Useful Tips.....	01
1.5. Technical Data.....	01
<b>2. Installation</b> .....	<b>02</b>
2.1. Positioning.....	02
2.2. Feet Adjustment.....	02
2.3. Dimensions Of The Appliance .....	02
2.4. General Appearance And Definition Of The Appliance .....	02
2.5. Cookers Without Energy Cable .....	03
2.6. Electrical Connection.....	03
<b>3. Vitroceramic Cooktop</b> .....	<b>04</b>
3.1. Description Of Cooking Zones.....	04
3.2. Cooktop Cookware Advice.....	04
3.3. The Choice Of Cookware.....	04
3.4. Control Knobs Of The Vitroceramic Cooktop .....	04
<b>4. Use Of The Oven</b> .....	<b>05</b>
4.1. Grilling .....	05
4.2. Suggestions For Cooking.....	05
4.3. Cooking Cake .....	05
4.4. Cooking Pizza .....	05
4.5. Cooking Fish.....	05
4.6. Cooking Meats .....	05
4.7. Cooking Turn Spit.....	05
4.8. Using The End Of Cooking Timer.....	06
4.9. Using The Minute Timer.....	06
4.10. Use Of The Electronic Programmer .....	06
4.11. Electric Oven.....	06
4.12. Cooking Tables.....	07
<b>5. Cleaning And Maintenance</b> .....	<b>08</b>
5.1. Catalytic Self - Cleaning Oven.....	08
<b>6. Service Centre &amp; Troubleshooting</b> .....	<b>09</b>
<b>7. Protection Of The Environment</b> .....	<b>09</b>

<b>1. Recommandations Générales</b> .....	<b>10</b>
1.1. Symboles Utilisés Dans Ce Mode D'emploi .....	10
1.2. Déclaration De Conformité .....	10
1.2. Déclaration De Conformité.....	10
1.3. Conseils De Sécurité .....	10
1.4. Quelques Conseils Utiles.....	10
1.5. Données Techniques .....	10
<b>2. Installation</b> .....	<b>11</b>
2.1. Placement .....	11
2.2. Ajustement Des Pieds .....	11
2.3. Dimensions De L'appareil .....	11
2.4. Apparence Générale Et Définition De L'appareil .....	11
2.5. Cuisinières Sans Câble Électrique .....	12
2.6. Connexion Électrique .....	12
<b>3. Surface De Chauffe Vitrocéramique</b> .....	<b>13</b>
3.1. Description Des Zones De Cuisson.....	13
3.2. Conseils Relatifs À La Batterie De Cuisine Et Au Plan De Cuisson .....	13
3.3. Le Choix De La Batterie De Cuisine .....	13
3.4. Bouton De Contrôle Du Plan De Cuisson Vitrocéramique .....	13
<b>4. Utilisation Du Four</b> .....	<b>14</b>
4.1. Gril .....	14
4.2. Suggestions De Cuisson.....	14
4.3. Cuire Des Gâteaux .....	14
4.4. Cuisson Pizza .....	14
4.5. Cuire Les Poissons.....	14
4.6. Cuire Les Viandes .....	14
4.7. Cuisson Au Tournebrotte.....	14
4.8. Utilisation De La Minuterie De Fin De Cuisson .....	15
4.9. Utilisation De La Minuterie .....	15
4.10. Utilisation Du Programmeur Électronique.....	15
4.11. Four Electrique .....	15
4.12. Tables De Cuisson.....	16
<b>5. Nettoyage Et Entretien</b> .....	<b>17</b>
5.1. Four Catalytique Autonettoyant.....	17
<b>6. Centre De Maintenance Et Résolution De Problèmes</b> .....	<b>18</b>
<b>7. Protection De L'environnement</b> .....	<b>18</b>

## 1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your cooker we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this cooker in safety. Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
- In the case of the sale or transfer of the appliance, this manual should be given together with the appliance in order to guarantee the proper transfer of the information on installation/usage of the appliance and the relative warnings.
- All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements. When the cooker is first switched on it may give off acrid smelling fumes-this smoke is harmless we suggest to operate the cookers for 2 hours while empty.

### 1.1. SYMBOLS USED IN THIS USER MANUAL

For easier comprehension, the symbols below are used in this user manual.



Safety Information



Information for Environment Protection



This appliance complies with the EU E.E.C directives.

### 1.2. DECLARATION OF COMPLIANCE

All parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. The appliance complies with European Directives 73/23/EEC, 89/336/EEC and 90/396/EEC, replaced by 2006/EC, 2004/108/EC and 2003/55/EC, and subsequent amendments. The appliance also complies with 93/68 General Directives and subsequent amendments.

### 1.3. SAFETY HINTS

- The cooker must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is improper use of the cooker and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules. If the appliance breaks down or develops a fault switch it off, disconnect it from mains, do not touch it, call the authorised Service.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door. Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.
- Always use gloves to remove food from the oven.
- Always keep your appliance clean, for safety and health reasons. Fat and food residues may cause fire.
- Do not insert your hand between oven hinges. Keep children away.
- Make sure that all the knobs are in the OFF position when the appliance is not in use.
- The oven drawer is to store empty trays or to keep food warm.
- Do not put flammable, explosive or cleaning materials like nylon bags, paper, cloths, etc. into the drawer.
- Use only heat resistant pots and pans. Do not use flammable materials.
- It is dangerous to modify or to attempt to modify the properties of the appliance.
- Particular attention is necessary when you are frying: do not leave the appliance unattended.
- The appliance is heavy. Take care when moving.

- The emission of hot air is normal while the appliance is working. Do not close the vents on the oven.
- Some spillage on the appliance may occur, when placing food on or into the appliance or when removing food with excess fat or water. Clean such residues immediately after cooking, in order to prevent unpleasant smells and possible fires.
- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules:
  - \*It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extension.
  - \*Do not pull the power cable to remove the plug from the socket.
  - \*Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
  - \*If the main cable is damaged it must be replaced promptly:
  - \*When replacing the cable, follow the instructions given below:
  - \*Cable replacement must be carried out by qualified technicians. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used.
  - \*When necessary, remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VVF, and H05V2V2-F type. The cable have the capacity for the electrical current required by the product.
  - \*Do not leave the appliance unattended before it has cooled down.



If the above instructions are not adhered to, the manufacturer cannot guarantee the safety of the cooker.

### 1.4. USEFUL TIPS

- Do not use deformed or unbalanced pans.
- Clean the grill and the fat collecting tray carefully before initial usage.
- When using cleaning sprays, do not spray on heaters or on the thermostat.
- Make sure that oven shelves are correctly placed.
- Do not cover oven parts with aluminium foil.

### 1.5. TECHNICAL DATA

FEATURES	TOTAL ELECTRIC POWER
60 x 60 4 Hilight Heater and Electrical Oven	8.4 kW

*Rating plate (located at the rear of the cooker)*

## 2. INSTALLATION

Installation have to be made by qualified personnel. The manufacturer have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

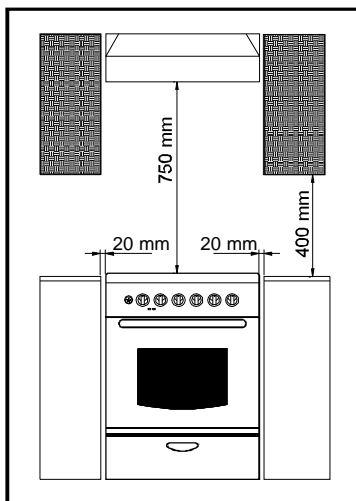
The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

**WARNING!** Care must be taken regarding where the appliance is placed! It can only be installed in a continuously ventilated room. Electrical connections must always be disconnected before any repair, installation or modification.

•Before positioning your appliance, check the properties of the energy supply and make sure that your appliance is regulated accordingly.

•The appliance must not be installed near flammable materials (e.g. furniture, curtains, etc.)

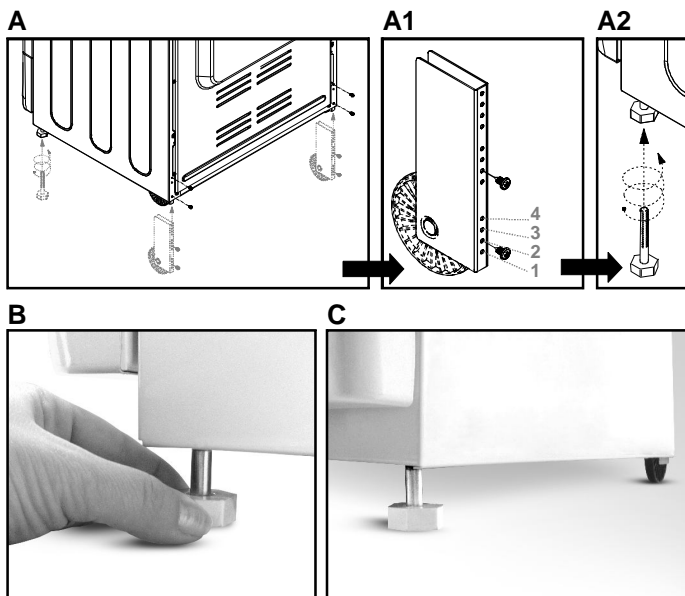
### 2.1. POSITIONING



This appliance is of the "X" type and it has been designed on the presumption that the adjacent work tops will be no higher than the cook top surface.

This appliance is class 2.1

### 2.2.FEET ADJUSTMENT



Your appliance has adjustable feet at the lower corners of its chassis.

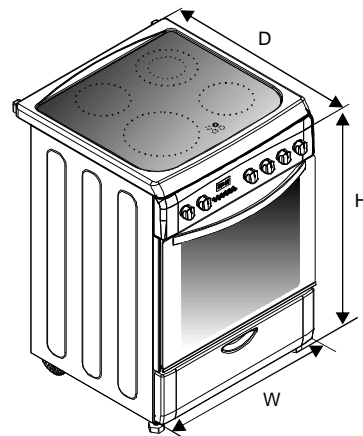
•The maximum height of cooker will be 868mm by fixing the adjustable front feet and rear wheels to the 4th hole.

•The feet can be adjusted individually with the aid of a wrench to guarantee that the oven is perfectly balanced and levelled, so that any liquids in the pans is horizontal .

•Rear wheels should be fixed to the 2nd hole (picture A1), standard height. Thus, standard height will be 850 mm.

## 2.3. DIMENSIONS OF THE APPLIANCE

	60 x 60
Height (mm)	850
Width (mm)	598
Depth (mm)	600

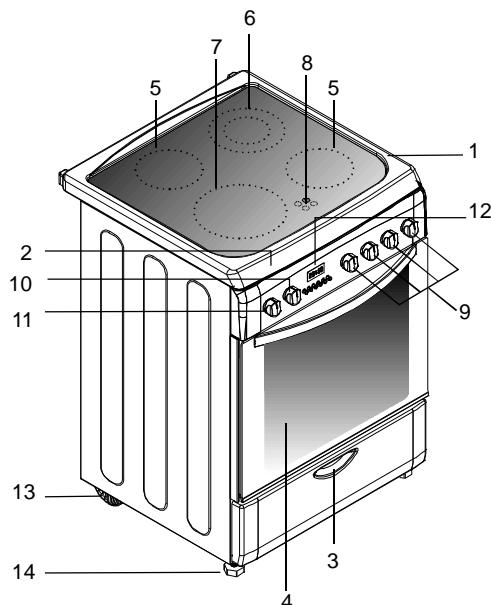


## 2.4. GENERAL APPEARANCE AND DEFINITION OF THE APPLIANCE

This User Manual has been drawn up as a guide for several models. Some of the properties mentioned in this manual may not exist in your appliance.

### 60 x 60 COOKER

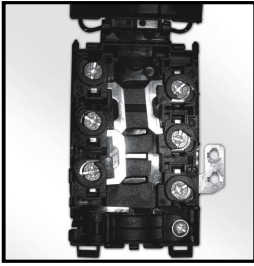
- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Hilight Heater 1200W
- 6- Double Hilight Heater 1700W
- 7- Hilight Heater 2300W
- 8- Warning Lamps
- 9- Hilight heaters control knobs
- 10- Oven knob
- 11- Thermostat knob
- 12- Electronic programmer
- 13- Moving Foot
- 14- Bolt Foot



## 2.5. COOKERS WITHOUT ENERGY CABLE

### Cable box connection types

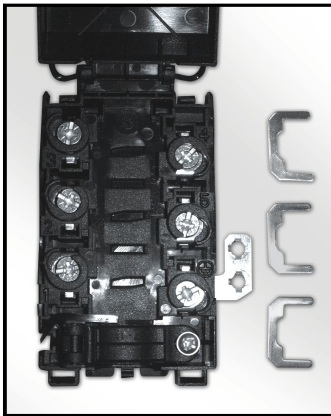
1- Monophase connection



2- Three-phase connection



**Attention:** A poor clamping can draw away risks dangerous heating at the level of the cable feeding



	Monophase 220-240 V~	Three-phase 380-415V3N~
Fuse	25 A	3 x 16 A
Cable - Section	3 G 2.5 mm <sup>2</sup>	5 G 1.5 mm <sup>2</sup>
Cable - Type	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

<p>L1 : Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 N : Neutral shunt 4-5 PE Earth</p>	<p>1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral shunt 4-5 PE Earth</p>

## 2.6. ELECTRICAL CONNECTION

Cookers can be presented with or without energy cable. Cable connection should be done by Authorized service according to following instructions.

The electrical connection must be made according to the standards and regulations in force. Before making the electrical connection, check the following:

- Is the capacity of the electrical connections and safety fuses in the building sufficient to cope with the load of the appliance? (Check with the adhesive info label)
- Does the electricity supply line have an earth connection conforming with the standards in force? A proper earth connection must exist in your home. If there is not a proper earth connection at your home, please apply to an authorized technician to deal with this problem.
- Is the socket or the multi-pole switch at a easily reachable point after the installation of the appliance?
- A plug conforming to standards should be connected to the mains cable and the cable should be inserted into a safe socket.
- A multi-pole switch must be used between the appliance and the electricity line if a direct electrical connection to the appliance is required. (It must comply with standards and be appropriate for the load)

The green-yellow ground cable must not be interrupted by a switch. The brown phase cable (from the "L" coded connector of the oven) must always be connected to the phase line of the mains.

•The power line must be positioned so that it is not exposed to temperatures higher than 50° C.

•When the power cable must be changed, a cable with a cross section appropriate to the indicated power must be used. The green-yellow ground cable should be approximately 2 cm longer than phase and neutral cables.

•Check the heaters by switching them on for 3 minutes, after having completed the connection.

•**The manufacturer will not accept responsibility for damages arising due to non-compliance with the safety standards.**

### 3. VITROCERAMIC COOKTOP

#### 3.1. DESCRIPTION OF COOKING ZONES

##### Highlight zone

A metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, even and also lengthy cooking.

The glass-ceramic cook top benefits from greater heat output which is generated by the highlight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability.

With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending on the method of cooking and the type of saucepans used.

##### Halo light zone

This is a combination of halogen (1/3) and highlight (2/3). The temperature of this surface unit rises extremely quickly. It is suitable for frying meat, rapid boiling and intensive cooking where a high temperature is required for a very short period of time.

##### Radiant zone

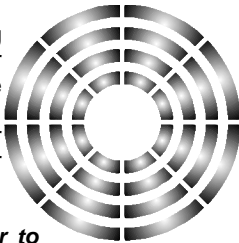
Even temperature and great stability in maintaining the required temperature. It is extremely precise and offers very good heat diffusion.

#### 3.2. COOKTOP COOKWARE ADVICE

##### Efficient cooking

The extra large highlight zone, will depending on the dimensions of the cook ware and/or the quantity of food being cooked, provide even higher performance levels.

Using good quality cookware is critical for obtaining the best performance from your hob.



##### Use pans with a large enough diameter to completely

cover the surface unit the size of the pan should be no smaller than the heated area. If it is slightly wider the energy will be used at maximum efficiency.

#### 3.3. THE CHOICE OF COOKWARE

The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

##### Stainless Steel

*Highly recommended.* Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

##### Aluminium

Heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the cook top but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

##### Cast Iron

Usable, but not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

##### Copper Bottom / stoneware

Heavy weight recommended. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An over heated copper pot will leave a residue that will permanently stain the cook top.

##### Ensure that the base of the pot or pan is dry

when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the cook top.

**Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases**

Using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide even distribution of heat.

##### Porcelain/enamel

Good performance only if the base is thin, smooth and flat.

##### Glass-ceramic

Not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

##### Suitability of Cooking Pans

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.

This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove. This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria;

They should be heavy.

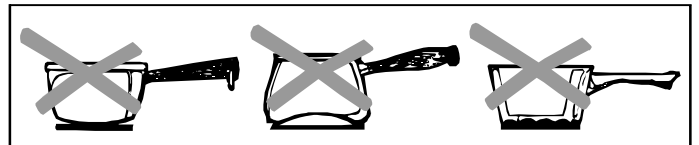
They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

•Some parts of the food may be heated while others remain cold due to the uneven distribution of heat under the pan. Therefore, continuous stirring of the food being cooked is necessary in the case of thin-bottomed pans. Heat is more effectively and evenly distributed with thick-based pans.

•Use of very small pans is not recommended. Wider, low-sided pans are more suitable for more effective and quicker cooking than small, deep pans.

•You cannot shorten cooking time by using a small pan over a large burner. You will only waste gas in this way. However, a pan with a lid will save energy.



#### 3.4. CONTROL KNOBS OF THE VITROCERAMIC COOKTOP

##### HOW TO OPERATE THE COOKTOP

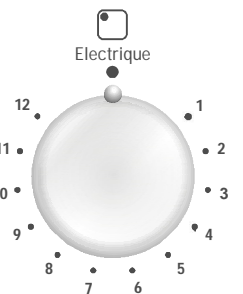
**Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.**

**Turn the control knob to the required cooking setting.**

Initially we recommend that the heat zone be set at the highest position until the contents of the saucepan have reached the required temperature; the heat can then be reduced to the required cooking setting.

**The residual heat indicator light will come on when the cook top surface temperature reaches 60 degrees or above.**

It will remain on even if the cook top is switched off and will only go out when the cook top surface has cooled down.



Position	Some Tips
1 1-2 <b>Very Low</b>	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2 3-4 <b>Low</b>	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3 5-6 <b>Moderate</b>	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4 7-8 <b>Medium</b>	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5 9-10 <b>High</b>	More intense cooking, omelettes, steaks...
6 11-12 <b>Very High</b>	Steaks, chops, frying...

## 4. USE OF THE OVEN

### 4.1. GRILLING

•Grilling gives food a rich brown colour quickly. Depending on the quantity of the food, you can switch the grill on to different positions. Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

•Meat and fish that is going to be grilled should first be lightly doused with oil.

•Place a fat collecting tray beneath during grilling. Put some water into the tray to prevent unpleasant smells and to prevent the fat catching fire.

•Grilling is usually preferred for cooking pieces of meat, for example steaks, which are not too thick, different sized meat parts, cleaved hunted birds, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.) together with meat and fish products on spits.

Oil the fish lightly before putting it directly under the grill.

Add salt on meat after cooking, salt fish into the cleavage before cooking.

•The distance from the grill will depend on the thickness of the meat or fish. If the distance is correctly judged, the outer parts will not be burnt and the inside will not remain raw.

•Prevent unpleasant odours and smoke caused by dripping fats and sauces by pouring 1-2 glass of water into the fat-collecting tray.

•You can also use the grill for toasting, toasted bread or sandwiches, for example, and also to cook certain fruits (bananas, grapefruit or pineapple slices, apples etc.). However, fruit must not come into contact with the heating elements.



Never cover oven inner walls or the bottom with aluminium foil. Accumulated heat can damage the oven enamel and your meal.

### 4.2. SUGGESTIONS FOR COOKING

#### **Traditional Cooking**

Heat is generated from the upper and lower heaters. Generally, the middle shelf position is preferable for cooking. However, if the top or bottom surface of the food must be cooked more, place it on the upper or lower shelf.

#### **Convection Cooking (with Fan)**

•The food is cooked by evenly distributed preheated air blown into the oven by the help of the fan located on the inside back wall of the oven.

It is possible to cook several dishes simultaneously on different shelves thanks to the evenly distributed heat inside the oven.

•This type of oven is also very useful for defrosting frozen food. It can also be used for sterilizing canned food, preparing fruit syrups, and dehydrating fruits and mushrooms.

### 4.3. COOKING CAKES

•Unless otherwise suggested, preheat the oven for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking cakes otherwise they will not rise (cakes or dishes with yeast and soufflés). The blast of cold air which will enter the oven will prevent rising. You can check whether cakes are properly cooked by inserting a rod into the dough. If the rod comes out dry when you pull it out, it means that the cake is properly cooked. Do not check in this way until at least three quarters of the cooking time has elapsed.

#### **Please keep in mind the following tips**

•If the surface of the food is cooked well but it is still raw or partly raw inside, it must be cooked longer at a lower temperature.

•On the other hand, if the surface of the food is too dry, it should be cooked at a higher temperature for a shorter time.

### 4.4. COOKING PIZZA

•Thermostat setting at maximum

•Preheating time 15 min (20 min if possible)

•Position of the tray in either one of the two lowest position

•Cooking time 20 min.

### 4.5. COOKING FISH

Small fish can be cooked at the maximum temperature from start to finish. Medium sized fish must be cooked at the maximum temperature at the beginning and then the temperature must be slowly reduced. Larger fish must be cooked at lower temperatures from start to finish. Check the cut at the bottom of fish to understand whether it is cooked properly. In order to understand whether the fish properly grilled or not, check the cleavage at the bottom of the fish. The colour (for grilled fish) should be an even matt white. This is not the case for salmon and trout.

### 4.6. COOKING MEATS

•The minimum quantity of meat to be cooked in the oven is 1 kg. Otherwise, the meat will be too dry.

If you require well done meat, use less fat. If meat has a little fat, there is no need to use oil. If one side of the meat is fatty, place this side up. The melted fat will sufficiently grease the part below. Red meats should be taken out of the fridge at least 1 hour before the cooking.

•Otherwise the meat may become tough due to the temperature difference. Do not use salt before cooking, especially when grilling meat. Salt will draw the blood and juices out of the meat which will consequently prevent the roasting of the upper surface of the meat.

•Add salt to roast meat only after half of the cooking time has elapsed.

•Place the meat to be roasted in a wide, shallow pan.

•Deep sided containers / pans act as a shield against the heat. Meat can be placed in the oven in a heat resistant pan or directly onto the grill. Insert a fat / gravy collecting tray beneath the grill. Sauces must be added at the beginning if the food is cooked for a short time, while it would be better to add sauces in the last half hour if the food is cooked for a longer time.

### 4.7. COOKING TURN SPIT

•The cooker is equipped with a metal turnspit, two forks and a hook used to support the spit.

•Instruction for use:

-Remove all accessories from the oven;

-put the deep pan on the bottom of the oven or on the lowest bench;

-stick the turnspit through the meat, centered between the two forks;

-Fix the turnspit into the drive hole located in the bottom wall, then hang

the support hook in the drive located at the top front of the oven cavity and around the edge of the turnspit

•Preheating is not necessary with the turnspit.

•Cooking Time Recommended in turnspit Position

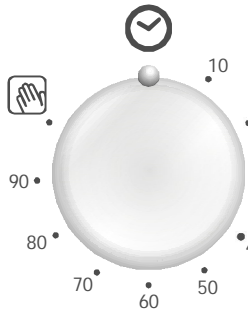
Type of food	Cooking time (min)
Beef (1kg)	20/30
Lamb, sheep (1kg)	30/40
Veal, Poultry (1kg)	60/70
Pork (1 kg)	65/75

#### **To switch off the cook top, turn the knob to "O".**

•The oval heating zone consists of two heating areas: a circular area and an oval shaped section. Turn the control knob from 1 to 12 to regulate the circular area. To operate the oval section, simply turn the control knob to position 12 and then select a position from 1 to 12.

•The heating area consists of two concentric zones. The inner circle is activated when the knob is turned to any of the positions from 1 to 12. The outer ring will only be activated when the control is turned beyond 12 up to a maximum power.

#### 4.8. USING THE END OF COOKING TIMER



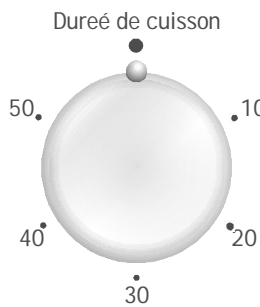
This control enables to set the desired cooking time (max. 90 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the "0" position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.

To set the oven ensure the timer is not on the "0" position.

#### 4.9. USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

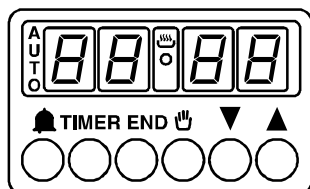
#### 4.11. ELECTRIC OVEN

Position	Oven Function
Four	Function
Température (°C)	Temperature
	Cooking time
	Not in function
	Turn spit and grill heater
	Lamp
	Grill heater
	Grill heater and fan
	Fan
	Upper heating element and fan
	Lower heating element and fan
	Upper heating element, lower heating element and fan
	Lower and upper heating element
	Upper heating element
	Lower heating element
	Manual
	Pizza

#### 4.10. USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVA	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Press and hold the button </li> <li>•Press the buttons  or  to set the required time</li> <li>•Release all the buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sounds an alarm at the end of the set time.</li> <li>• To check how long is left to run press the button </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)</li> </ul>
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Press the button </li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Turn the oven function selector to position "0"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Enables you to operate the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•For cooking the desired recipes</li> </ul>
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Press and hold the TIMER button</li> <li>•Press the buttons  or  to set the length of cooking required</li> <li>•Release all buttons</li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and /  buttons)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>•To check how long is left to run press the TIMER button.</li> <li>•To alter/change the preset time press TIMER and /  buttons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.</li> </ul>
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Press and hold the END button</li> <li>•Press the buttons /  to set the time at which you wish the oven to switch off</li> <li>•Release the buttons</li> <li>•Set the cooking function with the oven function selector</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position "0".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Enables you to set the end of cooking time</li> <li>•To check the preset time press the END button</li> <li>•To modify the preset time press buttons END+ / </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30.</li> <li>•Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end of cooking time, when the oven will switch itself off automatically</li> <li><b>WARNING!</b></li> <li>If the END of cooking is Selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will Stop at the END of cooking time set.</li> </ul>

#### Setting the correct time:



**WARNING :** the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing )

is setting the correct time. This is achieved as follows

- Press and hold the TIMER and END buttons ( and )
- Set time with / buttons
- Release all buttons

**ATTENTION** the oven only operates if set on manual function or preset time. N.B.: on some models the symbols / are replaced by and .

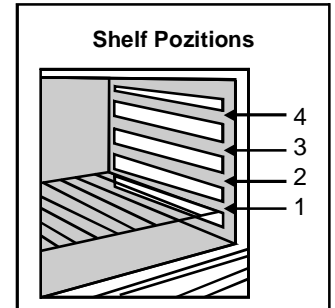


## 4.12. COOKING TABLES

### Traditional and Hot Air Circulation Cooking Methods; Weights (Gr)

#### TYPE OF THE FOOD Traditional Cooking Method

Weight (Gr)	TYPE OF THE FOOD	Traditional Cooking Method		Hot Air Circulation Method		Cooking times (Minutes)	NOTES
		Shelf Position	Temperature(°C)	Shelf Position	Temperature(°C)		
	<b>CAKES AND DESSERTS</b>						
	Dough with stirred egg	2	180	2(1and3)	160	45 - 60	
	Dough	1	180	2(1and3)	160	20 - 35	
	Small Cakes	2	180	2(1and3)	160	20 - 30	
	Cheese Cake	1	175	2	150	60 - 80	
	Apple Pie	1	180	2(1and3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2(1and3)	150	60 - 80	
	Jam tart	2	180	2(1and3)	160	45 - 60	
	Small cakes	2	180	2(1and3)	160	15 - 25	
	Biscuits	2	180	2(1and3)	160	10 - 20	
	Cream cakes	2	100	2(1and3)	100	90 - 120	
	<b>BREAD AND PIZZA</b>						
1000	White Bread	1	200	2	175	45 ~ 60	Inside the closed oven on dishes 8 pieces on a tray Under the grill
500	Rye Bread	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2(1and3)	175	20 ~ 35	
	<b>PASTRY</b>						
	Macaroni	2	200	2(1and3)	175	40 ~ 50	
	With vegetable	2	200	2(1and3)	175	45 ~ 60	
	Small pastries	2	200	2(1and3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	<b>MEATS</b>						
1000	Roast beef	2	200	2	175	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Roast pork	2	200	2	175	100 ~ 130	Cook on grill
1000	Roast veal	2	200	2	175	90 ~ 120	Cook on grill
1500	British style roast beef	2	220	2	200	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Lamb	2	200	2	175	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	200	2	175	60 ~ 80	Full size
4000	Turkey	2	200	2	175	210 ~ 240	Full size
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Full size
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Full size
1200	Rabbit	2	200	2	175	60 ~ 80	In parts
	<b>FISH</b>						
1000	Whole fish	2	200	2(1and3)	175	40 ~ 60	2 Fishes
800	Fillet	2	200	2(1and3)	175	30 ~ 40	4 Fillets



#### NOTE :

- 1) Cooking times do not include pre heating. Preheating the oven for about 10 minutes is advisable especially for cakes, pizzas and breads.
- 2) Indicates tray positions for cooking several dishes simultaneously.
- 3) All cooking operations must be carried out with oven door closed.

FOOD TYPES	QUANTITY		COOKING ON GRILL		COOKING TIMES (Minutes)	
	N. OF PARTS	WEIGHT	SHELF POSITION	TEMPERATURE (°C)	UPPER SECTION	LOWER SECTION
Beefsteak	4	800	4	max	10	8
Grilled cutlet	4	600	4	max	12	8
Sausage	8	500	4	max	10	6
Chicken parts	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	4	max	12	10
Milky desserts	4	400	4	max	13	10
Tomato slices	8	500	4	max	12	--
Fish fillets	4	400	4	max	8	6
Scallops	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Bread slices	4	---	4	max	2-3	1

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before all cleaning and maintenance :

- Disconnect mains voltage.
- If the oven is hot, wait till it has cooled down.
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.
- Clean enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the appearance of the cooker.
- It is very important to clean the oven each time it is used.
- Use detergents and abrasive metal pads for the stainless steel grills.
- The glass surfaces such as the top, the oven door and the warming compartment door must be cleaned when they are cold.
- Damage caused by failure to respect this rule is not covered by the guarantee.
- Do not use abrasive products, metal cleaning pads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that can permanently damage the catalytic lining.
- It is a good idea to use deep roasting trays for fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

### Cleaning of Oven Door

For thorough cleaning of the oven door, it is advisable to remove the same, as shown in below.

Open the door completely, turn the two feet on the hinge arms 180°. Close the door partly by a 30°. Remove the door by slightly lifting the it at this position.

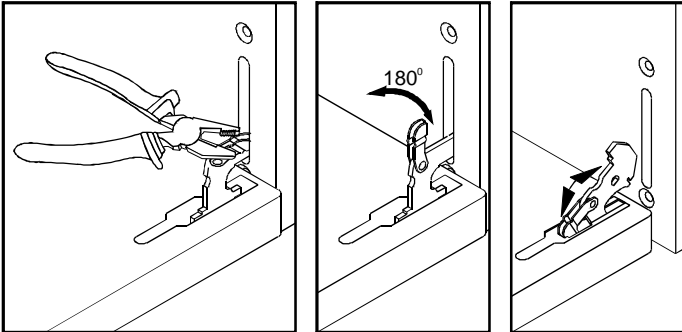
For replacing the door, follow the steps above in the reverse order.

Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.

Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.

Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.

It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.



### MAINTENANCE

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

### If there are still some stubborn stains

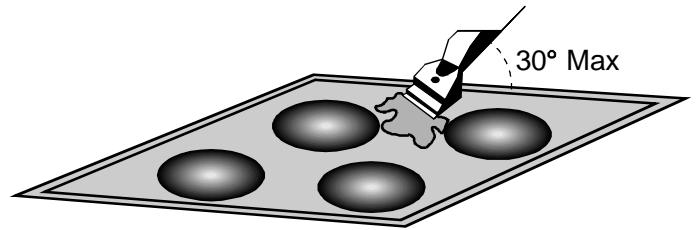
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30 to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

### A FEW HINTS

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice.

Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

The control knobs can be removed for a complete cleaning.



**However, you must care not to let any liquid go into the open zones, and then to push the knobs fully on fitting back.**

The glass ceramic surface will withstand scraping from flatbottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another

Do not use a sponge which is too wet.

Never use a knife or a screwdriver.

A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.

Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

Never use abrasive products or scouring powders.

### The metal surround

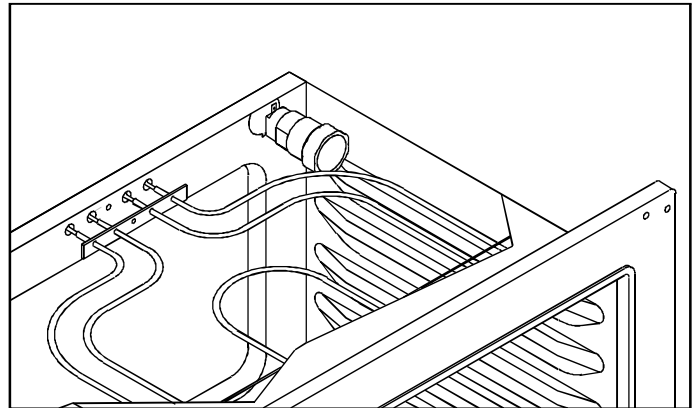
to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

### To Replace the inside light

- Switch off the mains power supply and unscrew bulb.

Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

- Never use steam or a vaporizer for cleaning.



## 5.1. CATALYTIC SELF - CLEANING OVEN

•Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available on some of our models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

•The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

•Excessive splattering of fat may block the pores and therefore hinder self-cleaning. This self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

•If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective, remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water. All catalytic linings currently on the market have a working life about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

## 6. SERVICE CENTRE & TROUBLESHOOTING

•If the oven is not working, before calling the service centre we recommended that:

•You should check that the oven is properly plugged into the power supply.

### **The oven does not heat up**

Are the oven control knobs at the correct position ?

### **The cooking time is too long**

Has the correct temperature been selected ?

### **Smoke comes from the oven**

It is advisable to clean the oven after each use. If fat which splashes during the cooking of meat is not cleaned, it will cause an unpleasant smell and smoke the next time you use the oven. (See the Cleaning and Maintenance chapter)

### **The oven light does not come on**

- The light might be faulty. To change the bulb, please see the relative page.
- If you have checked the above and the oven still does not work properly, contact the nearest authorized service for assistance
- Model and Production Number (PNC or ENR).

### **The cooking zones do not simmer or only fry gently**

Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly. The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

### **The cooking is too slow**

Unsuitable pans are being used. Only use flat bottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

### **Small scratches or abrasions on the hob's glass surface**

Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

### **Metal marks**

Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.

You use the correct materials, but the stains persist.

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

### **Dark stains**

Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob

Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.

Refer to the "CLEANING" section.

### **The hob does not operate or certain zones don't work**

The shunts are not positioned correctly on the terminal board.

Have a check made that the connection is done in compliance with the recommendations.

### **The control panel is locked.**

Unlock the hob.

### **Frequency of on/off operations for cooking zones**

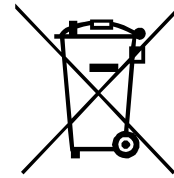
The on-off cycles vary according to the required heat level:

- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

### **"H" display, residual heat indicator, blinking**

The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.

## 7. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



- After positioning the appliance, packaging materials must be correctly disposed of for safety and environmental purposes.
- Before disposing of old equipment, cut the power cable in order to render the equipment unusable.
- This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment
- Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
- For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## 1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats de votre cuisinière, nous vous recommandons ce qui suit:

- Lisez soigneusement les notes de ce manuel. Elles contiennent des instructions importantes sur la manière d'installer, d'utiliser et d'entretenir cette cuisinière en toute sécurité.
- Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.
- En cas de vente ou de cession de l'appareil, il convient de donner également ce manuel avec l'appareil, de manière à assurer la transmission des informations d'installation et d'utilisation de l'appareil, ainsi que les recommandations à son sujet.
- Toutes les parties accessibles de l'appareil sont brûlantes lorsque la cuisinière est en fonctionnement, veillez à ne pas toucher ces éléments. La première mise en route de l'appareil peut produire des fumées âcres; elles ne présentent aucun danger. Nous recommandons de faire fonctionner la cuisinière à vide pendant deux heures lors de sa première mise en route.

### 1.1. SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MODE D'EMPLOI

Les symboles ci-dessous sont utilisés dans ce manuel en vue de le rendre bien clair.



Information relative à la sécurité



Information relative à la protection de l'environnement



Cet appareil est conforme aux directives EU E.E.C.

### 1.2. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Toutes les parties de cet appareil susceptibles d'être en contact avec des aliments sont conformes aux stipulations de la directive CEE 89/109. Cet appareil est conforme aux directives CEE 73/23, CEE 89/336 et CEE 90/396, remplacées par les directives CE 2006, CE 2004/108 et CE 2003/55 et leurs amendements subséquents. Cet appareil est également conforme aux directives générales 93/68 et leurs amendements subséquents.

### 1.3. CONSEILS DE SÉCURITÉ

- La cuisinière ne peut être utilisée que ce pour quoi elle a été conçue : elle ne peut servir qu'à cuire des aliments. Toute autre usage, par exemple en guise de chauffage, est incorrect et donc dangereux.
- Le fabricant ne pourra en aucune façon être tenu responsable d'aucun dommage résultant d'une utilisation impropre, incorrecte ou déraisonnable.
- L'usage de tout appareil électrique implique quelques règles de base. Si l'appareil tombe en panne ou présente un défaut, déconnectez-le de la prise de courant, n'y touchez pas et appelez le service agréé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être employé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil ou l'emploient sous la surveillance de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Un four est par nature très chaud. Spécialement la vitre de la porte du four. Ne permettez pas à des enfants d'aller trop près du four lorsqu'il est brûlant, et spécialement lorsque le grill fonctionne.
- Utilisez toujours des gants pour retirer des aliments du four.
- Assurez toujours la propreté de l'appareil, pour des raisons de sécurité et de santé. Les graisses et les résidus de nourriture peuvent provoquer des incendies.
- Ne placez pas vos doigts entre les charnières de la porte du four. Écartez les enfants.
- Assurez-vous que tous les boutons sont en position OFF lorsque vous n'employez pas l'appareil.
- Le tiroir du four est destiné à ranger des plateaux vides ou à garder des aliments au chaud.
- Ne placez pas dans le tiroir des matières inflammables, explosives ou des produits de nettoyage, comme des sachets plastiques, du papier ou des vêtements.
- N'employez que des casseroles résistant à la chaleur. N'employez

pas de matériaux inflammables.

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de l'appareil.
- Une attention particulière s'impose lorsque vous faites frire des aliments : ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- L'appareil est lourd. Prenez garde lorsque vous le déplacez.
- L'émission d'air chaud est normale lorsque l'appareil est en fonctionnement. N'obtenez pas les orifices du four.
- Lorsque vous placez de la nourriture sur ou dans l'appareil, ou que vous retirez de la nourriture contenant beaucoup de graisse ou d'eau, il peut se produire des éclaboussures sur l'appareil. Nettoyez immédiatement ces éclaboussures dès que vous avez terminé de cuire, en vue d'éviter des odeurs déplaisantes ou des incendies possibles.
- L'usage de tout appareil électrique implique quelques règles de base:
  - Il n'est pas conseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples pour plusieurs fiches, ni des rallonges électriques.
  - Pour enlever la fiche électrique de la prise, ne tirez pas sur le fil électrique.
  - Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
  - Si le câble principal est endommagé, il convient de le remplacer au plus tôt.
  - Lorsque vous voulez faire replacer un nouveau câble, suivez les instructions ci-dessous :
    - Le remplacement du câble ne peut être effectué que par des techniciens qualifiés. Pour des réparations, faites appel uniquement à un service de réparation agréé et assurez-vous que seules des pièces d'origine sont utilisées.
    - En cas de nécessité, enlevez le câble d'alimentation et remplacez-le par un autre câble de type H05RR-F, H05VVF, ou H05V2V2-F. Ces types de câbles sont adéquats pour la puissance électrique exigée par l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance avant qu'il n'ait refroidi.



Sans respect des instructions ci-dessus, le fabricant ne peut garantir la sécurité de la cuisinière.

### 1.4. QUELQUES CONSEILS UTILES

- N'employez pas de casseroles déformées ou déséquilibrées.
- Avant emploi, nettoyez le grill et le plateau recueillant les graisses.
- Si vous employez des aérosols pour le nettoyage, n'en projetez pas sur les plaques chauffantes ni sur le thermostat.
- Assurez-vous que les étagères du four sont correctement placées.
- Ne couvrez aucune partie du four avec de la feuille d'aluminium.

### 1.5. DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES	PUISSANCE ÉLECTRIQUE TOTALE
60x60 4 zones de cuisson vitroceramique et four électrique	8.4 kW

*Plaque signalétique (située à l'arrière de la cuisinière)*

## 2. INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié. Le fabricant n'a aucune obligation d'effectuer l'installation. Dans le cas où l'assistance du fabricant serait requise pour remédier à des défauts résultant d'une installation incorrecte, cette assistance ne sera pas couverte par la garantie.

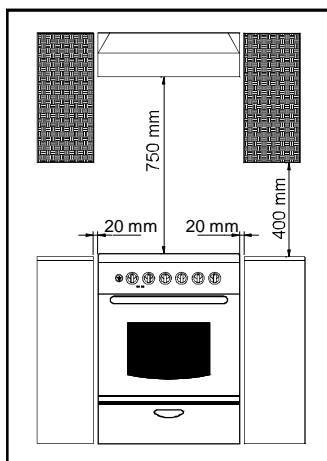
Il convient de respecter les instructions d'installation destinées à du personnel qualifié. Une installation incorrecte peut provoquer des dommages ou infliger des blessures aux personnes, aux animaux, ou à des objets. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu responsable de tels dommages ou blessures.

**AVERTISSEMENT !** Il convient de faire attention à l'endroit où l'appareil sera placé. Il ne peut être installé que dans une pièce ventilée en permanence. Les connexions électriques doivent toujours être débranchées avant toute réparation, installation ou modification.

• Avant de placer votre appareil, vérifiez les caractéristiques de votre système électrique et assurez-vous que l'appareil y est conforme.

• L'appareil ne peut pas être placé à proximité de matériaux inflammables (par exemple des meubles, des rideaux etc.).

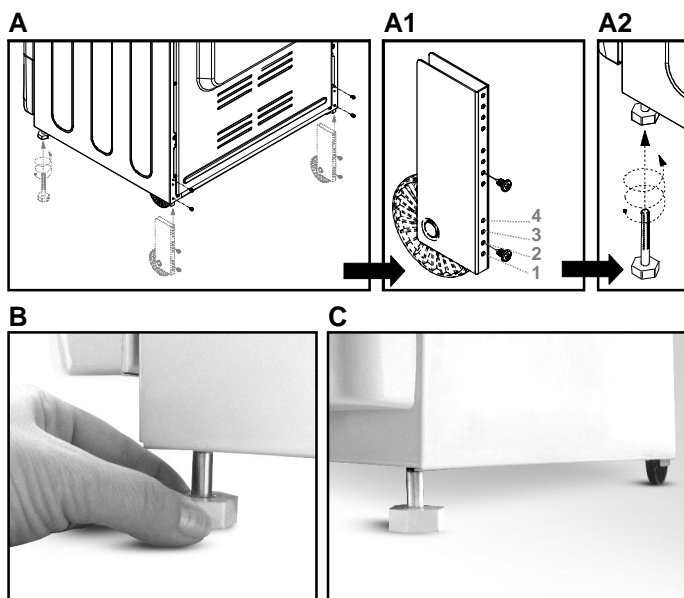
### 2.1. PLACEMENT



Cet appareil standard a été positionné dans l'hypothèse que les plans de travail adjacents à la cuisinière ne soient pas à une hauteur supérieure à celle des plaques de cuisson.

L'appareil est de Classe 2.1

### 2.2. AJUSTEMENT DES PIEDS



• La cuisinière est dotée de 2 pieds et de 2 roulettes réglables aux angles du châssis.

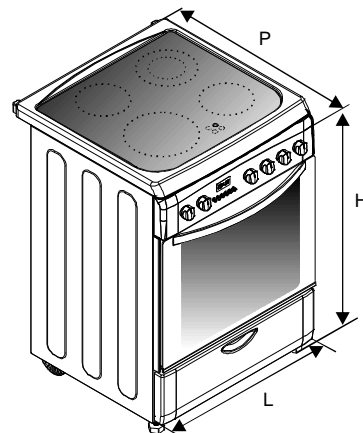
• La hauteur maximale du four est de 868 mm en fixant les pieds réglables à l'avant et les roues à l'arrière au 4ème trou.

• Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière que ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.

• Les roues arrière doivent être fixées au 2ème trou (photo A1) pour atteindre la taille standard de 850 mm.

## 2.3. DIMENSIONS DE L'APPAREIL

	60 x 60
Hauteur (mm)	850
Largeur (mm)	598
Profondeur (mm)	600

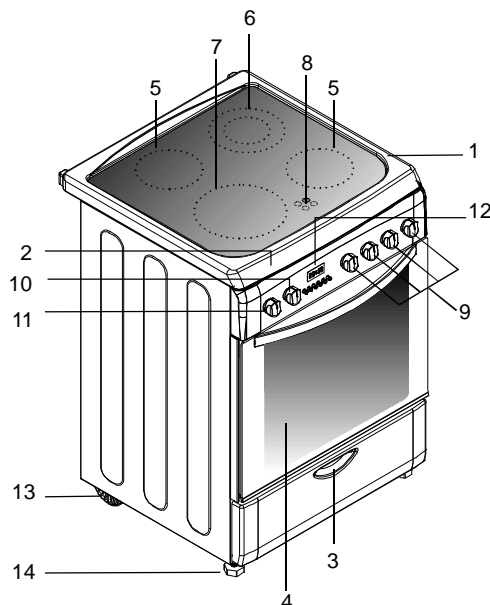


## 2.4. APPARENCE GÉNÉRALE ET DÉFINITION DE L'APPAREIL

Ce mode d'emploi a été rédigé pour s'appliquer à différents modèles. Certaines des caractéristiques mentionnées dans ce mode d'emploi, peuvent donc ne pas être d'application pour votre appareil.

### CUISINIÈRE 60 X 60

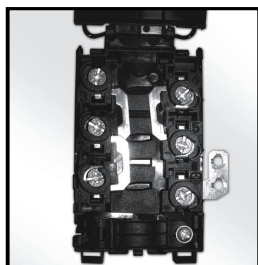
- 1- Zone de cuisson supérieure
- 2- Panneau de contrôle
- 3- Tiroir de rangement
- 4- Porte du four (porte avant)
- 5- Zone de cuisson vitrocéramique 1200 W
- 6- Double zone de cuisson vitrocéramique 1700 W
- 7- Zone de cuisson vitrocéramique 2300 W
- 8- Témoins lumineux
- 9- Manettes de contrôle des zones de cuisson vitrocéramique
- 10- Manette du four
- 11- Manette du thermostat
- 12- Programmateur électronique
- 13- Roulettes
- 14- Pieds réglables



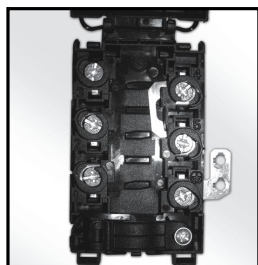
## 2.5. CUISINIÈRES SANS CÂBLE ÉLECTRIQUE

### Types de connexions de la boîte électrique

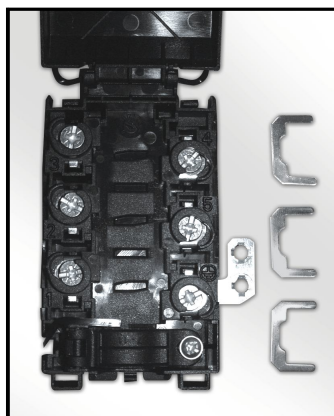
1- Connexion monophasée



2- Connexion triphasée



**Attention :** Un serrage insuffisant peut entraîner des risques de surchauffe dangereuse au niveau de l'insertion du câble.



	Monophasé 220-240 V~	Triphasé 380-415V3N~
Disjoncteur	25 A	3 x 16 A
Câble - Section	3 G 2.5 mm <sup>2</sup>	5 G 1.5 mm <sup>2</sup>
Câble - Type	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

<p>L1 : Shunt phase 1-2 et shunt 2-3 N : Shunt Neutre 4-5 PE Terre</p>	<p>1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Shunt Neutre 4-5 PE Terre</p>

## 2.6. CONNEXION ÉLECTRIQUE

Les cuisinières peuvent être présentées avec ou sans câble d'alimentation électrique. La connexion du câble doit être effectuée par un service agréé conformément aux instructions suivantes.

La connexion électrique doit être effectuée conformément aux normes et règlements en vigueur. Avant d'effectuer la connexion électrique, vérifiez ce qui suit:

- La puissance de l'alimentation électrique et des fusibles dans l'immeuble est-elle suffisante pour supporter la puissance de l'appareil? (vérifiez sur l'étiquette d'information adhésive)
- Le circuit électrique d'alimentation dispose-t-il d'une mise à la terre conforme aux normes en vigueur? Vous devez avoir dans votre habitation une mise à la terre convenable. S'il n'y a pas de mise à la terre convenable dans votre habitation, veuillez faire appel à un technicien agréé pour résoudre ce problème.
- La prise de courant ou le disjoncteur multipolaire sont-ils placés à un endroit qui sera aisément accessible après l'installation de l'appareil?
- Une fiche électrique conforme aux normes doit être connectée au réseau électrique, et le câble doit être inséré dans une fiche sécurisée.
- Un disjoncteur multipolaire doit être placé entre l'appareil et le réseau électrique dans le cas où il y a une connexion électrique directe avec l'appareil. (Il doit être conforme aux normes et être approprié à la puissance).
- Le fil vert-jaune de terre ne doit pas être interrompu par un interrupteur. Le fil de phase brun (du connecteur marqué « L » du four) doit toujours être connecté au fil de phase du réseau.
- La ligne électrique doit être placée de façon à ne jamais être soumise à une température supérieure à 50°C.
- Lorsqu'il faut remplacer le câble électrique, il faut utiliser un câble de diamètre approprié à la puissance mentionnée. Le fil de terre vert-jaune doit avoir environ 2 cm de plus en longueur que les fils de phase et le neutre.
- Après avoir achevé la connexion, vérifiez les zones de cuisson en les allumant pendant 3 minutes.
- **Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité pour des dommages dus à un manque de respect des normes de sécurité.**

## 3. SURFACE DE CHAUFFE VITROCÉRAMIQUE

### 3.1. DESCRIPTION DES ZONES DE CUISSON

#### Zone de cuisson highlight

Une surface métallique conductrice recouvre l'ensemble du plan de cuisson. Elle réagit en 3 secondes et convient à une cuisson régulière, uniforme, et même très longue.

La surface de vitrocéramique a une très grande puissance de chauffe générée par les zones de cuisson highlight, ce qui accélère le processus de cuisson. Les modifications à la conception du plan de cuisson n'ont pas affecté la capacité du verre de supporter des températures élevées, mais ont amélioré le contrôle.

Avec la fonctionnalité « coup de feu le », on peut obtenir une réduction du temps de cuisson allant jusque 15%, selon la méthode de cuisson et le type de casserole employé.

#### Zone à halo-highlight

Il s'agit d'une zone combinant l'halogène (1/3) et highlight (2/3). La température de cette zone s'élève à une vitesse extrêmement rapide. Elle convient pour sauter de la viande, faire bouillir rapidement et cuire de façon intensive lorsqu'une température élevée est nécessaire pendant une période très courte.

#### Zone radiante

Température égale et grande stabilité pour maintenir la température requise. Cette zone est extrêmement précise et offre une très bonne diffusion de la chaleur.

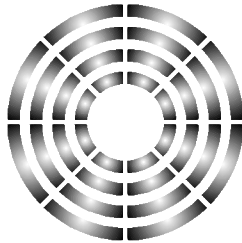
### 3.2. CONSEILS RELATIFS À LA BATTERIE DE CUISINE ET AU PLAN DE CUISSON

#### Pour une cuisson efficace

Selon les dimensions des casseroles employées et/ou de la quantité de nourriture que l'on cuit, la zone de cuisson vitrocéramique extra-large fournira des niveaux de performance encore plus élevés. Il est essentiel d'utiliser des casseroles de bonne qualité pour obtenir les meilleurs résultats de votre plan de cuisson.

**Utilisez des casseroles suffisamment larges pour recouvrir entièrement la surface de la zone de cuisson.**

La taille de la casserole ne devrait pas être inférieure à la taille de la zone de chauffe. Si elle est légèrement supérieure, alors l'énergie sera utilisée avec un maximum d'efficacité.



### 3.3. LE CHOIX DE LA BATTERIE DE CUISINE

Voici quelques informations qui vous permettront de choisir les casseroles qui vous donneront les meilleurs résultats.

#### Acier inoxydable

Très recommandé. Spécialement efficace si sa base est munie d'un revêtement sandwich. La base sandwich combine les avantages de l'acier inoxydable (apparence, durabilité et stabilité) avec ceux de l'aluminium ou du cuivre (conduction électrique, égalité de la répartition de la chaleur).

#### Aluminium

Nous recommandons d'utiliser de l'aluminium épais. Bonne conductivité.

Des résidus d'aluminium peuvent apparaître comme des éraflures sur la surface de cuisson, mais peuvent être enlevés si on les nettoie immédiatement. Du fait de sa basse température de fusion, de l'aluminium fin ne devrait jamais être utilisé.

#### Fonte

Elle peut être utilisée, mais elle n'est pas recommandée. Ses performances sont médiocres. Elle peut griffer la surface de cuisson.

#### Fonds de cuivre / pots en grès

Nous recommandons d'utiliser des instruments lourds. Bonnes performances, mais le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent paraître être des éraflures. Ces résidus peuvent être enlevés si on nettoie immédiatement la surface de cuisson. Ne faites cependant pas bouillir ces pots à sec. Du métal surchauffé peut se souder à une surface de cuisson en verre. Du cuivre surchauffé laissera un résidu qui tachera la surface de cuisson de manière permanente.

#### Assurez-vous que la base de la casserole est bien sèche.

Lorsque vous remplissez des casseroles avec du liquide ou que vous en utilisez une qui a séjourné dans le réfrigérateur, assurez-vous que la base de la casserole est bien sèche avant de la placer sur la surface de cuisson. Cela évitera de tacher le plan de cuisson.

**N'utilisez que des casseroles de bonne qualité ayant une base parfaitement plate et épaisse.**

Utiliser ce genre d'instruments permettra d'éviter des zones de surchauffe auxquelles les aliments vont coller. Des casseroles en

métal épais assurent une distribution égale de la chaleur.

#### Porcelaine/émail

Bonnes performances uniquement si leur base est fine, douce et plate.

#### Vitrocéramique

Pas recommandée. Performances médiocres. Elle peut griffer la surface de cuisson.

#### Pertinence des casseroles de cuisson.

Rappelez-vous que des casseroles plus larges ont des surfaces de chauffe plus grandes.

Ceci permettra de cuire des aliments plus vite qu'avec des casseroles ayant des surfaces de chauffe plus réduites.

Utilisez toujours des casseroles ayant une taille appropriée à la quantité d'aliments à cuire. Pour éviter des éclaboussures, n'utilisez pas de petits poêlons, surtout avec des aliments contenant beaucoup de liquide. Si vous employez des casseroles trop grandes pour des aliments qui cuisent rapidement, les saucisses et les liquides vont coller et des résidus resteront collés à la casserole après que vous l'avez vidée.

Pour les desserts, il est recommandé d'employer des casseroles avec couvercle, et des plateaux ou moules de cuisson. Si du sucre ou des jus cuits dans une casserole ouverte éclaboussent la surface de cuisson, ils peuvent coller et ils seront difficiles à enlever. Ceci est spécialement important pour des casseroles utilisées pour rôtir ou pour des casseroles à pression qui cuisent à haute température.

Ne laissez pas sans surveillance les zones de cuisson s'il n'y a pas de casserole dessus, ou une casserole vide.

Vérifiez que les casseroles répondent bien aux critères suivants :

Elles doivent être lourdes.

Elles doivent couvrir entièrement la surface chauffante ; elles peuvent être un plus large, mais pas plus petites.

Leur surface de base doit être absolument plate et bien s'adapter à la surface de cuisson.

• Si la distribution de chaleur n'est pas égale en dessous de la casserole, alors certaines parties des aliments pourraient être chauffées alors que d'autres restent froides. Dans le cas de casseroles ayant une base fine, il est donc nécessaire de remuer continuellement ce que l'on cuit dans la casserole. La chaleur est mieux répartie, avec une meilleure efficacité, dans les casseroles à fond épais.

• Nous ne recommandons d'utiliser des casseroles très petites. Des casseroles plus larges et peu profondes sont plus efficaces et plus rapides pour la cuisson que des casseroles petites et profondes.

• Vous ne raccourcirez pas le temps de cuisson en utilisant une petite casserole sur une zone de cuisson large. Cela vous fera uniquement gaspiller de l'énergie. Cependant, une casserole avec couvercle économise l'énergie.



### 3.4. BOUTON DE CONTRÔLE DU PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

#### COMMENT UTILISER LE PLAN DE CUISSON

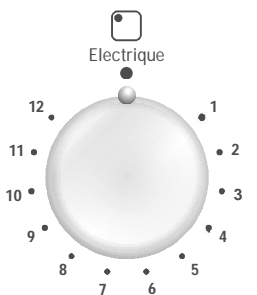
**Localisez le symbole correspondant à la zone de cuisson dont vous avez besoin.**

**Tournez le bouton de contrôle jusqu'à la position de cuisson requise.**

Nous recommandons de positionner au début le bouton à son maximum jusqu'à ce que le contenu de la casserole ait atteint la température requise ; la température peut alors être réduite jusqu'à la position de cuisson requise.

**L'ampoule témoin de chaleur résiduelle s'allume lorsque la température du plan de cuisson atteint ou dépasse 60°C.**

Elle restera allumée même si les zones de cuissons sont éteintes, et elle ne s'éteindra que lorsque le plan de cuisson se sera refroidi.



Positions	Quelques conseils
1 1-2	<b>Très basse</b> Pour conserver un plat au chaud, faire fondre du beurre ou du chocolat
2 3-4	<b>Basse</b> Cuisson lente, sauces, ragouts, riz au lait, œufs pochés ...
3 5-6	<b>Modérée</b> Haricots, aliments congelés, fruits, eau bouillante ...
4 7-8	<b>Moyenne</b> Pommes au four, légumes frais, pâtes, crêpes, poisson ...
5 9-10	<b>Élevée</b> Cuisson élevée, omelettes, steaks ...
6 11-12	<b>Très élevée</b> Steaks, côtelettes, friture ...

## 4. UTILISATION DU FOUR

### 4.1. GRIL

•Griller donne rapidement aux aliments une belle couleur brune. Le gril dispose de plusieurs positions, que vous utiliserez selon la quantité d'aliments à griller. Quasiment tous les aliments peuvent être grillés, à l'exception du gibier très maigre et des roulades de viande.

•Les viandes et poissons à griller doivent d'abord être légèrement huilés.

•Lorsque vous utilisez le gril, placez en-dessous un plateau pour recueillir la graisse. Mettez un peu d'eau dans ce plateau pour éviter des odeurs déplaisantes et empêcher que la graisse ne prenne feu.

•Le gril se prête particulièrement à la cuisson de pièces de viande qui ne sont pas trop épaisses, comme des steaks, des morceaux de viande de taille différente, des oiseaux fendus en deux, du poisson, certains légumes (par exemple des courgettes, des aubergines, des tomates) ainsi que de la viande et du poisson sur broche.

•Huilez légèrement le poisson avant de le mettre directement sous le gril.

•Salez la viande après cuisson, et salez le poisson sur sa face interne avant cuisson.

•La distance par rapport au gril dépendra de l'épaisseur de la viande ou du poisson. Une bonne estimation de la distance entre les mets à griller et le gril permettra de bien cuire le cœur de la pièce sans toutefois en brûler les bords.

•Pour éviter les odeurs déplaisantes et la fumée dégagées par les graisses et les sauces qui dégoulinent, versez 1 à 2 verres d'eau dans le plateau de recueil des graisses.

Vous pouvez également utiliser le gril pour rôtir du pain ou des sandwiches, par exemple, ou pour cuire certains fruits (bananes, tranches de pamplemousse ou d'ananas, pommes etc.). Les fruits ne peuvent cependant entrer en contact avec les éléments chauffants.



Ne couvrez jamais les parois internes du four avec de la feuille d'aluminium. Une accumulation de chaleur peut endommager l'émail du four et les aliments que vous cuisez

### 4.2. SUGGESTIONS DE CUISSON

#### *Cuisson traditionnelle*

La chaleur est générée par les éléments de chauffe inférieurs et supérieurs. En général il est préférable de placer le plateau dans sa position médiane. Cependant, dans le cas où la surface inférieure ou supérieure de l'aliment doit être plus cuite, placez-le sur un des plateaux plus bas ou plus haut.

#### *Cuisson par convection (avec ventilateur)*

•Les aliments sont cuits par de l'air préchauffé qui est diffusé de façon égale par un ventilateur situé dans la face interne arrière du four.

Il est possible de cuire différents aliments à la fois sur différents plateaux, du fait que la chaleur est diffusée partout dans le four de façon égale.

•Ce type de four est également très utile pour décongeler des aliments congelés. Il peut en outre être employé pour stériliser des aliments en bocaux, préparer des sirops de fruits et déshydrater des fruits et des champignons.

### 4.3. CUIRE DES GÂTEAUX

•À moins d'autre suggestion, préchauffez le four pendant au moins 10 minutes avant de l'utiliser. N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisez des gâteaux, ils ne monteraient pas (gâteaux ou plats avec levure, et soufflés). L'irruption d'air froid dans le four empêcherait la préparation de monter. Vous pouvez vérifier si le gâteau est bien cuit en le piquant avec une tige. Lorsque vous retirez la tige, si elle est bien sèche cela signifie que le gâteau est bien cuit. Ne pratiquez pas cette vérification avant qu'au moins trois quarts du temps de cuisson prévu ne se soient écoulés.

#### *Rappelez-vous des astuces suivantes:*

•Si la surface des aliments est bien cuite comme il faut mais que le centre ne l'est pas suffisamment, cela signifie qu'il faut cuire plus longtemps et à plus basse température.

•D'autre part, si la surface des aliments est trop sèche, il faudrait cuire pendant moins de temps et à plus haute température.

### 4.4. CUISSON PIZZA

- Réglage du thermostat au maximum
- Temps de préchauffage 15 min (20 min si possible)
- La position du tiroir dans l'une des deux la position la plus basse
- Temps de cuisson 20 min.

### 4.5. CUIRE LES POISSONS

Les petits poissons peuvent être cuits à température maximum du début à la fin. Des poissons de taille moyenne doivent être cuits à température maximum au début, puis il faut réduire progressivement la température. Les poissons plus grands doivent être cuits à une température plus basse du début à la fin. Vérifiez si le poisson est bien cuit en regardant la face inférieure. Pour voir si le poisson est correctement grillé, vérifiez la couleur de sa face inférieure. Pour les poissons grillés, la couleur doit être blanc mat uniforme. Ceci n'est cependant pas le cas pour le saumon et la truite.

### 4.6. CUIRE LES VIANDES

•La quantité minimum de viande à cuire dans le four est de 1 kg. Autrement la viande serait trop sèche.

Si vous aimez la viande bien cuite, employez moins de graisse. Si la viande est un peu grasse il n'est pas nécessaire de l'huiler. Si une face du morceau de viande est grasse, placez cette face vers le haut. La graisse fondante graissera suffisamment les parties qui se trouvent en-dessous. Les viandes rouges doivent être retirées du frigidaire au moins 1 heure avant la cuisson.

•Sans cela, la différence de température pourrait rendre la viande plus dure. Ne mettez pas de sel avant la cuisson, spécialement lorsque vous grillez de la viande. Le sel extraîrait le sang et les sucs de la viande, ce qui empêcherait la surface supérieure de la viande de rôtir.

•Ne salez votre viande rôtie qu'après que se soit écoulée la moitié du temps de cuisson.

•Placez la viande à rôtir dans un récipient large et peu profond.

•Des récipients profonds empêchent la chaleur d'agir.

Les viandes peuvent être placées dans le four dans un récipient résistant à la chaleur, ou directement sur une grille. Placez un plateau en-dessous de la grille pour recueillir les graisses et les sauces.

Si les aliments sont cuits pendant une période courte, il vaut mieux ajouter les sauces dès le début ; mais si les aliments cuisent pendant longtemps, il est préférable de n'ajouter les sauces que pendant la dernière demi-heure de cuisson.

### 4.7. CUISSON AU TOURNEBROCHE

•Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un crochet servant de support de broche.

•Conseils d'utilisation :

-retirer tous les accessoires du four ;

-poser le plat profond sur la sole du four ou sur le niveau de gradin le plus bas ;

-embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes ;

-enclencher la broche dans le carré d'entraînement situé au fond de la cavité du four puis placer le crochet dans l'encoche située à l'avant - en haut du four ainsi qu'autour de la partie avant de la broche

•Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.

•Temps de cuisson recommandés en position Tournebroche

Type d'aliments	Temps de cuisson(min)
Bœuf (1kg)	20/30
Agneau, mouton (1kg)	30/40
Veau, volaille (1kg)	60/70
Porc (1kg)	65/75

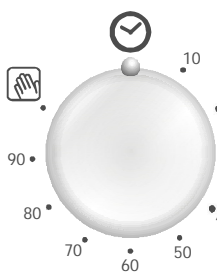
#### *Pour éteindre le plan de cuisson, tournez le bouton jusque "0"*

•La zone de chauffe ovale consiste en deux zones de chauffe : une zone circulaire et une zone ovale. Tournez le bouton de contrôle de 1 à 12 pour régler la zone circulaire. Pour contrôler la zone ovale, tournez simplement le bouton de contrôle jusqu'à la position 12, puis sélectionnez une position de 1 à 12.

•La zone de chauffe consiste en deux zones concentriques. Le cercle interne est activé en tournant le bouton de contrôle jusqu'à une des positions de 1 à 12. Le cercle extérieur ne sera activé que lorsque le bouton de contrôle sera tourné jusqu'à une puissance supérieure au-delà de 12.



## 4.8. UTILISATION DE LA MINUTERIE DE FIN DE CUISSON



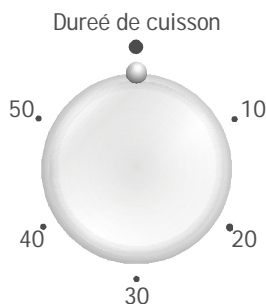
Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 90 minutes).

À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

## 4.9. UTILISATION DE LA MINUTERIE



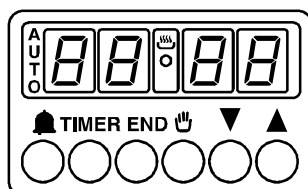
Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré.

Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

## 4.10. UTILISATION DU PROGRAMMEUR ÉLECTRONIQUE

FONCTION	COMMENT L'ACTIVER	COMMENT L'ÉTEINDRE	CE QU'ELLE FAIT	À QUOI ELLE SERT
<b>MINUTERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Presser et maintenir le bouton </li> <li>•Presser les boutons  ou  pour définir la durée requise</li> <li>•Relâcher tous les boutons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Lorsque la durée prévue s'est écoulée, un signal sonore le signale (cette alarme s'arrêtera toute seule, mais elle peut aussi être arrêtée en pressant le bouton )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Déclenche une alarme à la fin de la durée prévue</li> <li>•Pour vérifier combien de temps il reste, pressez le bouton </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permet d'utiliser le four comme minuterie simple (la minuterie peut être activée en utilisant le four ou sans utiliser le four)</li> </ul>
<b>FONCTION MANUELLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Presser le bouton </li> <li>•Choisir la fonction de cuisson désirée avec le sélecteur de fonction du four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tournez le sélecteur de fonction du four jusqu'à la position O</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permet d'utiliser le four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Pour cuire vos recettes préférées</li> </ul>
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Presser et maintenir le bouton TIMER</li> <li>•Presser les boutons  ou  pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée</li> <li>•Relâcher tous les boutons</li> <li>•Définir la fonction de cuisson avec le sélecteur de fonction du four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Lorsque la durée prévue sera écoulée, le four s'éteindra automatiquement. Pour arrêter la cuisson plus tôt, mettre le sélecteur de fonction sur 0, ou bien le temps à 0:00 (TIMER et boutons   )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Elle permet de définir la durée de cuisson requise pour la recette choisie</li> <li>•Pour vérifier combien de temps il reste, pressez le bouton TIMER</li> <li>•Pour modifier la durée prévue, pressez les boutons TIMER et  </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•À la fin de la durée prévue, le four s'éteindra automatiquement et un signal sonore se produira.</li> </ul>
<b>FIN DE CUISSON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Presser et maintenir le bouton END</li> <li>•Presser les boutons   pour définir le moment où vous voulez que le four s'éteigne</li> <li>•Relâcher les boutons</li> <li>•Définir la fonction de cuisson avec le sélecteur de fonction du four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Au moment prévu, le four s'éteindra. Pour éteindre manuellement, mettre le sélecteur de fonction du four sur la position O</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Elle permet de définir la fin du temps de cuisson</li> <li>•Pour vérifier la durée prévue pressez le bouton END</li> <li>•Pour modifier la durée prévue pressez les boutons END et  </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cette fonction est habituellement utilisée avec la fonction « temps de cuisson ». Par exemple, si le plat doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12h30, sélectionnez simplement la fonction requise, fixez le temps de cuisson à 45 minutes et définissez la fin du temps de cuisson à 12:30.</li> <li>•La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes) et se poursuivra jusqu'à la fin de la durée de cuisson prévue, lorsque le four s'éteindra automatiquement.</li> <li><b>AVERTISSEMENT</b></li> <li>•Si la fonction END de fin de cuisson est sélectionnée mais qu'il n'y a pas de durée de cuisson prévue, alors la cuisson commencera immédiatement et s'arrêtera à l'heure prévue par la fonction END de fin de cuisson</li> </ul>

### Introduire l'heure correcte



**AVERTISSEMENT :** la première chose à faire après avoir installé le four, ou après une coupure de courant (et dans ce cas l'affichage clignote) est d'introduire l'heure correcte. Cela se fait comme suit :

- Presser et maintenir les boutons TIMER et END ( et )
- Définir l'heure avec les boutons
- Relâcher tous les boutons

**ATTENTION :** le four ne fonctionne que si on a défini la fonction « manuelle » ou « durée prévue » .  
N.B. dans certains modèles, les symboles sont remplacés par les symboles et .

## 4.11. FOUR ELECTRIQUE

Position	Fonction du four
<b>Four</b>	Fonction
Température (°C)	Température
	Temps de cuisson
	Arrêt
	Tournebroche et gril de voute.
	Eclairage du four.
	Gril
	Turbo gril
	Ventilation
	Résistance de voûte et ventilation
	Sole brassée
	Chaleur brassée
	Convection naturelle
	Résistance de voûte
	Résistance de sole
	Manuel
	Pizza

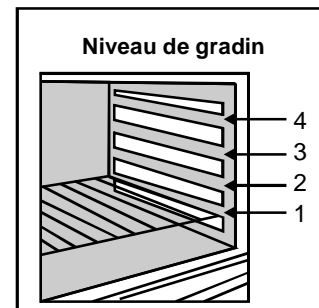
## 4.12. TABLES DE CUISSON

Méthodes de cuisson traditionnelle et à circulation d'air chaud; poids

En grammes

TYPE D'ALIMENT Méthode de cuisson traditionnelle

Poids	TYPE D'ALIMENT	Méthode de cuisson traditionnelle		Méthode de circulation d'air chaud		Durée de cuisson (minutes)	NOTES
		Position Du Plateau	Température (°C)	Position Du Plateau	Température (°C)		
	<b>GÂTEAUX ET DESSERTS</b>						
	Pâte avec œufs battus	2	180	2(1et3)	160	45 - 60	
	Pâte	1	180	2(1et3)	160	20 - 35	
	Petits gâteaux	2	180	2(1et3)	160	20 - 30	
	Gâteau au fromage	1	175	2	150	60 - 80	
	Gâteau aux pommes	1	180	2(1et3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2(1et3)	150	60 - 80	
	Tarte à la confiture	2	180	2(1et3)	160	45 - 60	
	Petits gâteaux	2	180	2(1et3)	160	15 - 25	
	Biscuits	2	180	2(1et3)	160	10 - 20	
	Gâteau à la crème	2	100	2(1et3)	100	90 - 120	
	<b>PAIN ET PIZZA</b>						
1000	Pain blanc	1	200	2	175	45 ~ 60	Dans le four fermé, 8 pièces par plat Sous le gril
500	Pain gris	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2(1et3)	175	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	2(1et3)	200	20 ~ 35	
	<b>PÂTES</b>						
	Macaroni	2	200	2(1et3)	175	40 ~ 50	
	Avec légumes	2	200	2(1et3)	175	45 ~ 60	
	Petites pâtes	2	200	2(1et3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	<b>VIANDES</b>						
1000	Rôti de bœuf	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuire au gril
1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuire au gril
1000	Rôti de veau	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuire au gril
1500	Roast-beef à l'anglaise	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuire au gril
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Gigot
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Complet
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Complet
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Complet
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Complet
1200	Lapin	2	200	2	175	60 ~ 80	Parties
	<b>POISSON</b>						
1000	Poisson entier	2	200	2(1et3)	175	40 ~ 60	2 poissons
800	Filet	2	200	2(1et3)	175	30 ~ 40	4 filets



### NOTE :

1) Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ, et spécialement pour les gâteaux, les pizzas et les pains.

2) Indique les positions des plateaux pour cuire plusieurs plats simultanément.

3) Toutes les opérations de cuisson doivent être exécutées avec la porte du four fermée.

TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ		CUISSON AU GRILL		TEMPS DE CUISSON (Minutes)	
	N. DE MORCEAUX	POIDS	POSITION DU PLATEAU	TEMPÉRATURE (°C)	SECTION SUPÉRIEURE	SECTION INFÉRIEURE
Beefsteak	4	800	4	max	10	8
Côtelette grillée	4	600	4	max	12	8
Saucisse	8	500	4	max	10	6
Morceaux de poulet	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	4	max	12	10
Desserts au lait	4	400	4	max	13	10
Tranches de tomates	8	500	4	max	12	--
Filets de poisson	4	400	4	max	8	6
Escalopes	6	---	4	max	12	--
Toasts	4	---	4	max	8	--
Tranches de pain	4	---	4	max	2-3	1

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant tout nettoyage ou entretien :

- Déconnecter la prise électrique
- Si le four est chaud, attendre qu'il se soit refroidi.
- N'employez jamais un appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez jamais de récurant, de laine d'acier ou d'objets pointus pour nettoyer la porte en verre du four.
- Nettoyez les surfaces émaillées avec de l'eau chaude savonneuse ou avec des produits appropriés. N'utilisez en aucun cas de crème à récurer qui peuvent endommager les surfaces et nuire à l'apparence de la cuisinière. Il est très important de nettoyer le four après chaque usage.
- Utilisez des détergents et de la laine d'acier pour les grilles d'acier inoxydable.
- Les surfaces de verre comme le plan de cuisson, la porte du four et la porte du compartiment de chauffage ne peuvent être nettoyées que lorsqu'elles sont refroidies.
- Tout dommage dû au manque de respect de cette règle n'est pas couvert par la garantie.
- N'utilisez pas de crème à récurer, de tampons de laine d'acier, d'objets pointus, de tissus rugueux ni de produits chimiques ou détergents qui pourraient abîmer pour toujours le revêtement catalytique.
- Il est recommandé d'utiliser des plateaux profonds pour rôtir des aliments gras tels que des gigots etc. et de placer un plateau en-dessous pour récupérer la graisse en excès.

### Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer à fond la porte du four, il est recommandé de l'enlever complètement, comme illustré plus bas.

Ouvrez complètement la porte, tournez les taquets des deux charnières à 180°. Refermez partiellement la porte de 30°. Enlevez la porte en la soulevant légèrement.

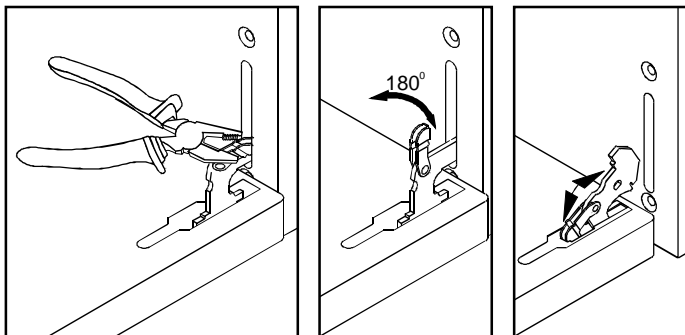
Pour replacer la porte, faites les mêmes opérations en sens inverse.

Avant tout entretien du plan de cuisson, laissez-le se refroidir.

Seuls des produits spécialement destinés aux surfaces de vitrocéramique peuvent être utilisés. Ils sont disponibles en quincaillerie.

Évitez de renverser, car tout produit tombant sur le plan de cuisson va rapidement cuire, ce qui rendra plus difficile le nettoyage.

Il est recommandé conserver loin du plan de cuisson toutes les substances qui peuvent fondre, comme des produits en plastique, du sucre ou des produits à base de sucre.



### ENTRETIEN

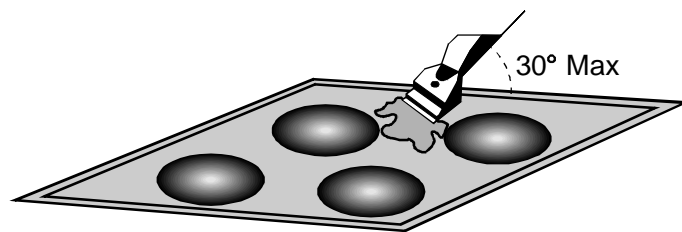
- Placez quelques gouttes du produit de nettoyage spécialisé sur la surface du plan de cuisson.
- Frottez les taches récalcitrantes avec un chiffon doux ou avec du papier absorbant légèrement humidifié.
- Essuyez avec un chiffon sec ou du papier de cuisine sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

### S'il reste des taches tenaces

- Placez quelques gouttes de plus du produit de nettoyage spécialisé sur la surface.
- Raclez avec un grattoir, en le tenant à un angle de 30° par rapport au plan de cuisson, jusqu'à ce que la tache ait disparu.
- Essuyez avec un chiffon sec ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Répétez l'opération si nécessaire.

### QUELQUES CONSEILS

Un nettoyage fréquent laisse une couche de protection qui est essentielle pour éviter les griffes et l'usure. Assurez-vous que la surface soit propre avant d'utiliser à nouveau le plan de cuisson. Pour enlever des taches laissées par de l'eau, utilisez quelques gouttes de



N'utilisez pas une éponge trop mouillée.

N'utilisez jamais un couteau ou un tournevis.

Un racloir muni d'une lame de rasoir n'endommagera pas la surface s'il est tenu à un angle de 30°.

Ne laissez jamais un racloir muni d'une lame de rasoir à la portée d'enfants.

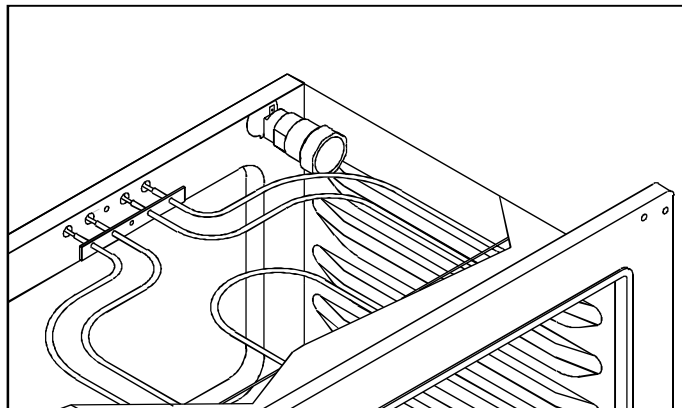
N'employez jamais de produits abrasifs ou de crème à récurer.

### L'encadrement de métal

Pour nettoyer en toute sécurité l'encadrement de métal, lavez-le avec de l'eau savonneuse, puis rincez et séchez avec un chiffon doux.

### Remplacer l'ampoule intérieure

- Déconnectez l'alimentation électrique et dévissez l'ampoule.
- Remplacez-la par une ampoule identique supportant de très hautes températures.
- N'employez jamais de la vapeur ni un vaporisateur pour le nettoyage.



## 5.1. FOUR CATALYTIQUE AUTONETTOYANT

• Certains de nos modèles sont munis de panneaux autonettoyants spéciaux couverts d'un revêtement microporeux. Si votre cuisinière en est munie, vous ne devez plus vous occuper de nettoyer le four.

• Le revêtement, pour rester autonettoyant, doit être poreux.

• Des éclaboussures excessifs de graisse peuvent boucher les pores et donc gêner l'auto nettoyage. La capacité d'auto nettoyage peut être retrouvée en allumant le four vide sur la position maximum pendant 10 à 20 minutes.

• Si les parois du four sont tellement tachées de graisse que le revêtement catalytique n'est plus efficace, enlevez la graisse avec un chiffon doux ou une éponge trempée dans de l'eau chaude. Tous les revêtements catalytiques actuellement sur le marché ont une durée de vie d'environ 300 heures. Ils doivent donc être remplacés après environ 300 heures.

## 6. CENTRE DE MAINTENANCE ET RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

- Si le four ne fonctionne pas, avant d'appeler le centre de maintenance, nous vous recommandons ce qui suit :
- Vérifiez que le four est correctement connecté à la prise électrique.

### **Le four ne chauffe pas**

Les boutons de contrôle du four sont-ils sur la bonne position ?

### **La durée de cuisson est trop longue**

Avez-vous sélectionné la bonne température ?

### **Il y a de la fumée qui sort du four**

Il est recommandable de nettoyer le four après chaque utilisation. Si les éclaboussures de graisse projetées au cours de la cuisson des viandes ne sont pas nettoyées, elles vont causer des odeurs désagréables et de la fumée la prochaine fois que vous utiliserez le four. (Voir le chapitre Nettoyage et entretien)

### **La lumière du four ne s'allume pas**

- L'ampoule peut être endommagée. Pour changer l'ampoule, reportez-vous à la page concernée.
- Après avoir vérifié ce qui précède, et si le four ne fonctionne toujours pas correctement, prenez contact avec le service agréé pour obtenir de l'aide. Pource faire, munissez-vous du nom du. Modèle et du Numéro de l'appareil (PNC ou ENR).

### **Les zones de cuisson ne chauffent pas bien, ou seulement trop peu**

N'utilisez que des casseroles à fond plat. Si on peut voir de la lumière entre la casserole et le plan de cuisson, la zone ne transmet pas correctement la chaleur.

Le fond de la casserole devrait couvrir entièrement le diamètre de la zone sélectionnée.

### **La cuisson est trop lente**

Vous utilisez des casseroles qui ne sont pas appropriées. N'utilisez que des casseroles à fond plat ayant un diamètre au moins égal à celui de la zone de cuisson.

### **Il y a des éraflures ou des griffes dans la surface du plan de cuisson**

Le nettoyage n'est pas fait correctement, ou vous utilisez des casseroles dont le fond n'est pas lisse ; des particules telles que des grains de sable ou de sel se glissent entre le plan de cuisson et le fond des casseroles. Voyez la section « Nettoyage » de ce manuel; assurez-vous que les fonds des casseroles soient propres avant de les employer, et n'utilisez que des casseroles dont le fond est bien lisse. Les griffes peuvent être évitées lorsque le nettoyage est fait correctement.

### **Marques de métal**

Ne faites pas glisser des casseroles en aluminium sur le plan de cuisson.

Voyez les recommandations de nettoyage.

Vous employez des matériaux corrects, mais les taches persistent.

Utilisez une lame de rasoir et référez-vous à la section « Nettoyage ».

### **Taches sombres**

Utilisez une lame de rasoir et référez-vous à la section « Nettoyage ».

Surfaces claires sur le plan de cuisson

Ce sont des marques faites par une casserole en aluminium ou en cuivre, mais également des dépôts minéraux, d'eau ou de nourriture ; ils peuvent être enlevés en employant le produit de nettoyage spécialisé.

Caramélisation ou plastique brûlé sur le plan de cuisson.

Voyez la section « Nettoyage ».

### **Le plan de cuisson ne fonctionne pas, ou certaines zones ne fonctionnent pas**

Les connexions électriques ne sont pas correctes.

Faites vérifier que les connexions électriques suivent bien les instructions.

### **Le panneau de contrôle est bloqué**

Débloquez le plan de cuisson.

### **Fréquence des opérations d'allumage/extinction des zones de cuisson**

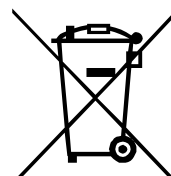
Les cycles allumage-extinction varient selon le niveau de chaleur nécessaire :

- Niveau bas : temps de fonctionnement court
- Niveau haut : temps de fonctionnement long

### **Affichage "H", l'indicateur de chaleur résiduel clignote**

La température électronique est trop élevée. Un technicien doit vérifier si les connexions sont conformes aux instructions.

## 7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



- Après avoir installé l'appareil, vous devrez vous défaire des matériaux d'emballage en respectant les dispositions de sécurité et de protection de l'environnement.
- Avant de jeter un ancien appareil, coupez le cordon d'alimentation pour rendre l'appareil inutilisable.
- Cet appareil est marqué conformément à la directive 2002/96 CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En vous débarrassant de cet appareil de façon responsable, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient se produire si vous ne respectez pas les règles en la matière.
- Le symbole apparaissant sur l'appareil indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit au contraire être déposé dans un centre de collecte et de recyclage d'équipements électriques et électroniques.
- La mise au rebut doit être effectuée conformément aux règlements locaux sur l'enlèvement des déchets.
- Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez prendre contact avec votre municipalité, votre service de collecte des déchets ou le magasin où vous avez acheté cet appareil.

**FR**

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

**GB**

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.