

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION	36
2	INSTALLATION DE L'APPAREIL	38
3	DESCRIPTION DES COMMANDES DU BANDEAU DE COMMANDES	40
4	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	42
5	UTILISATION DU FOUR	43
6	UNITÉ DE PROGRAMMATION	45
7	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	47
8	ENTRETIEN PARTICULIER	48



CES CONSIGNES CONCERNENT UNIQUEMENT LES PAYS D'UTILISATION DONT LES SYMBOLES SONT REPRIS SUR LA PAGE DE TITRE DE CETTE NOTICE D'UTILISATION.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : destinées au **technicien qualifié**, chargé de contrôler l'installation de gaz, procéder au montage, mettre l'appareil en marche et le tester.

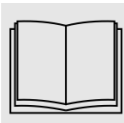


INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : fournissent des recommandations d'utilisation, la description des éléments de commande, des consignes sur le comportement correct à adopter, ainsi que des instructions pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

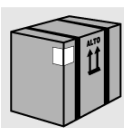


Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

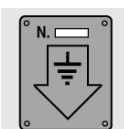
1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION



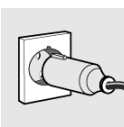
CETTE NOTICE D'UTILISATION FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL ET DOIT PAR CONSÉQUENT ÊTRE CONSERVÉE SOIGNEUSEMENT, DANS UN ENDROIT SÛR, PENDANT TOUTE LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL. NOUS VOUS RECOMMANDONS DE LIRE ATTENTIVEMENT LA PRÉSENTE NOTICE D'INSTALLATION ET TOUTES LES CONSIGNES QU'ELLE CONTIENT AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR LE PERSONNEL QUALIFIÉ, DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR LES USAGES SUIVANTS : **CUISSON ET RÉCHAUFFAGE D'ALIMENTS**. TOUTE AUTRE UTILISATION SERA CONSIDÉRÉE COMME ABUSIVE. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATION ABUSIVE.**



NE LAISSEZ EN AUCUN CAS DES EMBALLAGES SANS SURVEILLANCE CHEZ VOUS. SÉPAREZ LES DIVERS MATÉRIAUX ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE POUR UNE ÉVACUATION CONFORME.



LA MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE AUX TERMES DE LA LOI ET DOIT ÊTRE RÉALISÉE DANS LE RESPECT LE PLUS STRICT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AUX INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES.



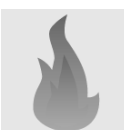
SI L'APPAREIL EST RACCORDÉ AU SECTEUR PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UNE FICHE ET D'UNE PRISE DE COURANT, CES DEUX ÉLÉMENTS DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET BRANCHÉS AU CÂBLE D'ALIMENTATION CONFORMÉMENT AUX PRESCRIPTIONS EN VIGUEUR. LA PRISE DE COURANT DOIT RESTER ACCESSIBLE APRÈS L'INTÉGRATION DE L'APPAREIL. **NE TIREZ JAMAIS LA FICHE PAR LE CÂBLE.**



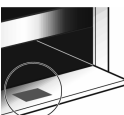
APRÈS L'INSTALLATION, PROCÉDEZ À UN BREF CONTRÔLE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, RETIREZ LA PRISE ET APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE. **NE PROCÉDEZ JAMAIS VOUS-MÊME À LA RÉPARATION DE L'APPAREIL.**



APRÈS CHAQUE UTILISATION, VEILLEZ À METTRE LES BOUTONS DE COMMANDE EN  POSITION DE REPOS (DÉSACTIVÉS).



NE PLACEZ JAMAIS DES OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : ILS POURRAIENT PRENDRE FEU EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL.



LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE REPRENANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET L'IDENTIFICATION EST COLLÉE VISIBLEMENT DANS LE BAC DE RANGEMENT. **N'ENLEVEZ JAMAIS CETTE PLAQUE.**



NE POSEZ **AUCUNE** CASSEROLE À FOND IRRÉGULIER OU BRUT SUR LES **GRILLES**.



LE FOUR ATTEINT UNE TEMPÉRATURE TRÈS ÉLEVÉE PENDANT L'UTILISATION. VEILLEZ À NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DU FOUR.

Introduction

FR-BE



L'USAGE DE CET APPAREIL EST RÉSERVÉ AUX ADULTES. EMPÊCHEZ LES ENFANTS DE L'UTILISER COMME JOUET.
LORSQUE LE GRILL EST EN MARCHÉ, LES ÉLÉMENTS ACCESSIBLES PEUVENT ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE TRÈS ÉLEVÉE : **MAINTENEZ LES ENFANTS À L'ÉCART.**



SI LE FOUR EST MONTÉ SUR UN SOCLE, INSTALLEZ-LE DE MANIÈRE À CE QU'IL NE PUISSE PAS GLISSER DU SOCLE.



ATTENTION : SI VOUS CONSTATEZ UNE FENTE DANS LA PLAQUE EN CÉRAMIQUE, COUPEZ IMMÉDIATEMENT L'ARRIVÉE DE COURANT ET APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.



CET APPAREIL EST MARQUÉ SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
LA DIRECTIVE DÉFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage corporel ou matériel résultant du non-respect des instructions ci-avant ou de la modification non autorisée d'un composant de l'appareil.

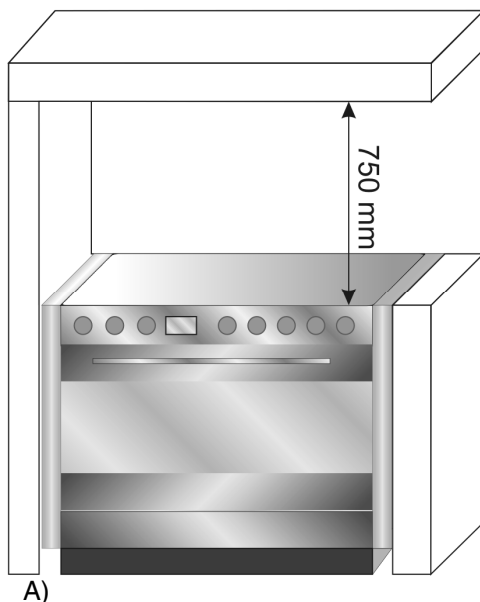


2 INSTALLATION DE L'APPAREIL

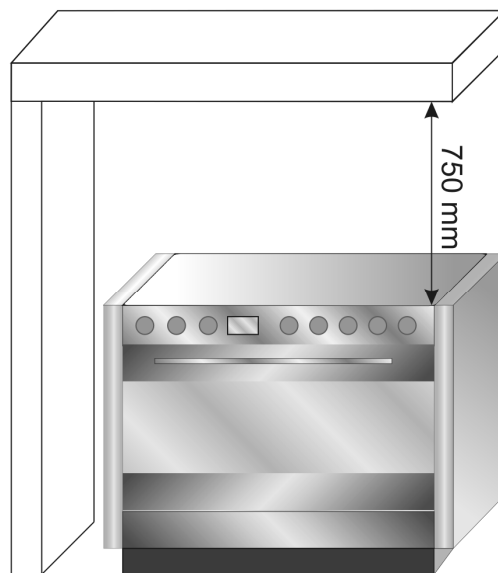


L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié, dans le respect des normes en vigueur. L'appareil peut être installé sur des murs plus hauts que la table de cuisson.

Les armoires suspendues ou les hottes d'aspiration montées au-dessus de la table de cuisson doivent présenter un espacement minimum de 750 mm.

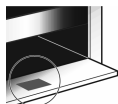


A)



B)

2.1 Branchement électrique



Contrôlez que la tension et la section de la conduite correspondent aux données techniques reprises sur la plaque signalétique située sur le cadre de la porte du four.

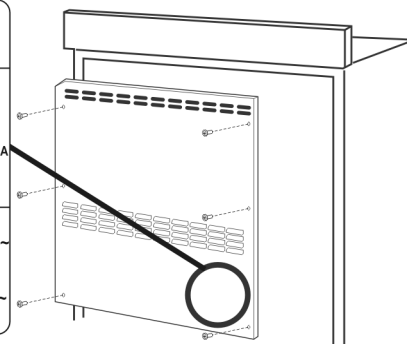
Ne retirez jamais cette plaque.



Si l'appareil est raccordé au secteur, un interrupteur à coupure omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts de **3 mm** minimum, doit être prévu dans la conduite de l'appareil, à un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil.

L'appareil est muni d'un bornier à l'arrière. Pour l'exécution des connexions électriques, consultez le plan ci-dessous.

Le bornier est accessible en retirant la protection à l'arrière.





Instructions pour l'installateur

FR-BE



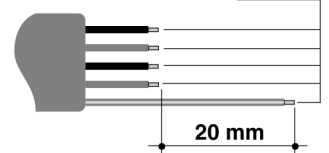
Fonctionnement sur 380-415V3N~: utiliser un câble pentapolaire de type H05RR-F / H05RN-F / H05V2V2-F (câble 5 x 2,5 mm²).

Fonctionnement sur 380-415V2N~: Utiliser un câble tétrapolaire de type H05RR-F / H05RN-F / H05V2V2-F F (câble 4 x 4 mm²).

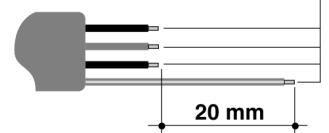
Fonctionnement sur 220-240V~: utiliser un câble tripolaire de type H05RR-F / H05RN-F / H05V2V2-F (câble 3 x 6 mm²).

Au bout du câble fixé à l'appareil, le fil de mise à la terre (jaune-vert) doit être au minimum 20 mm plus long.

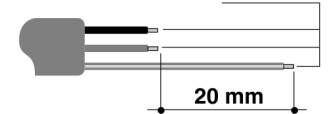
380-415V 3N~ 2.5 mm²



380-415V 2N~ 4 mm²



220-240V~ 6 mm²



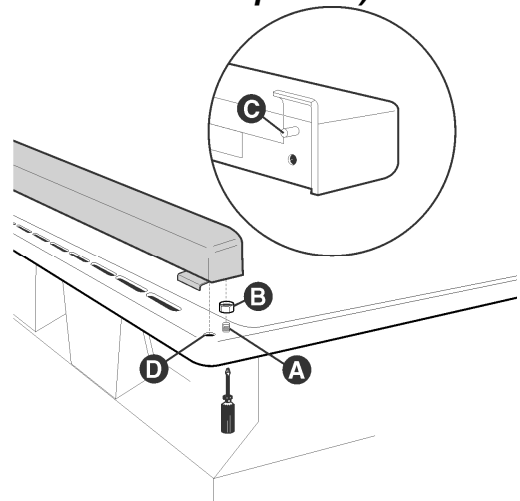
La connexion s'effectue avec une fiche à cinq pôles d'une capacité de charge adaptée (voir la plaque signalétique) ou, en cas de fonctionnement sur **220-240V~**, avec une fiche tripolaire. La fiche et la prise de courant doivent être du même type (conformément aux prescriptions en vigueur). La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Avant le branchement, vérifiez la présence d'un fil de mise à la terre adapté. N'utilisez en aucun cas des fiches à réduction, des adaptateurs ou des shunts.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage corporel ou matériel résultant du non-respect des instructions ci-avant ou de la modification non autorisée d'un composant de l'appareil.

2.2 Montage du dossieret (uniquement sur les modèles prévus)

- Dévisser les écrous **B**.
- Positionner le dossieret sur le plan en faisant correspondre les axes **C** avec les orifices **D**.
- Fixer le dossieret sur le plan en vissant les vis **A**.



2.3 Mise en place et mise à niveau de l'appareil (Selon les modèles)



Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettre à niveau l'appareil au sol au moyen des quatre pieds réglables. Pour obtenir une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement mis à niveau.

Selon le modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160mm. Ces hauteurs indiquent la distance du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile qui pose sur le sol).

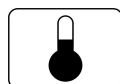


3 DESCRIPTION DES COMMANDES DU BANDEAU DE COMMANDES

Toutes les commandes et les voyants du four sont regroupés sur le bandeau de commandes. Le tableau suivant décrit les symboles utilisés.



PLAQUE DE CUISSON
AVANT DROITE



THERMOSTAT FOUR



PLAQUE DE CUISSON
ARRIÈRE DROITE



FONCTIONS DU FOUR



PLAQUE DE CUISSON
ARRIÈRE GAUCHE



PLAQUE DE CUISSON
AVANT GAUCHE



PLAQUE DE CUISSON
CENTRALE AVANT

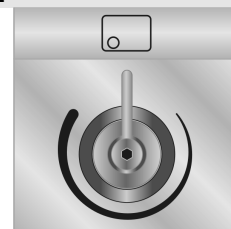


Avant d'utiliser le four, contrôlez que le symbole s'affiche sur le programmeur électronique ; voir section "6.1 Réglage de l'horloge".

POIGNÉE DE COMMUTATEUR DE LA TABLE DE CUISSON

Chauffage normal

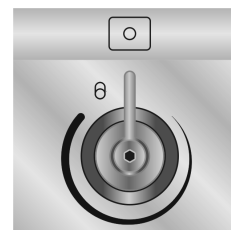
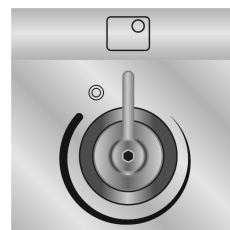
Chaque fois que la poignée de commutateur est actionnée, le cercle illustre la plaque de cuisson mise en marche. Pour l'allumage, enfoncez et tournez la manette sur la position souhaitée. Le réglage est progressif et permet donc la sélection de niveaux intermédiaires. Pour couper, repositionnez la poignée de commutateur sur .



Chauffage des deux plaques de cuisson

Chaque fois que la poignée de commutateur est actionnée, le cercle illustre la plaque de cuisson mise en marche. Pour chauffer la zone radiante intérieure, enfoncez et tournez la manette sur la position souhaitée.

Pour chauffer les deux plaques de cuisson, tournez la poignée de commutateur sur le symbole / ; lorsque vous la relâchez, elle revient en position 9. Pour régler le niveau de chaleur, tournez la poignée de commutateur dans le sens anti-horaire jusqu'à la position désirée. Si vous ne souhaitez chauffer que la zone de petit diamètre, positionnez la poignée de commutateur sur puis réglez le niveau désiré entre le repère min. et max. Pour couper, repositionnez la poignée de commutateur sur .





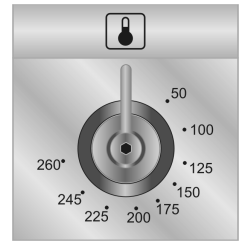
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

BOUTON-POUSOIR DU THERMOSTAT DU FOUR ÉLECTRIQUE

Pour sélectionner la température de service, tournez la poignée dans le sens horaire, sur la position souhaitée entre **50°** et **260 °C**.

Si l'appareil est équipé d'un four électrique, le voyant s'allume pour indiquer que le four est en phase de préchauffage. Si le voyant est allumé, le four préchauffe. Le voyant s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Si le voyant clignote régulièrement, cela signifie que la température du four est maintenue à la température réglée.



BOUTON DE COMMANDE POUR LES FOURS ÉLECTRIQUES À VENTILATION

(SEULEMENT SUR LES MODÈLES QUI EN SONT ÉQUIPÉS)

Les différentes fonctions du four électrique sont adaptées aux divers types de cuisson/rôtissage. Réglez la température de cuisson à l'aide du sélecteur de température, en tenant compte du choix de la fonction.



ÉCLAIRAGE DU FOUR



FONCTION GRILL + VENTILATEUR



FONCTION FOUR STATIQUE



FONCTION RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR



FONCTION PETIT GRILL

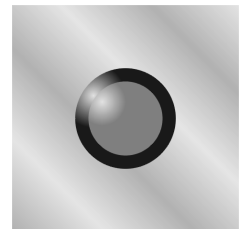


FONCTION FOUR VENTILÉ

VOYANT DU THERMOSTAT

Lorsque ce voyant s'allume, cela signifie que le four préchauffe. Il s'éteint lorsque la température préréglée est atteinte.

Si le voyant clignote régulièrement, cela signifie que la température du four est maintenue à la température réglée.

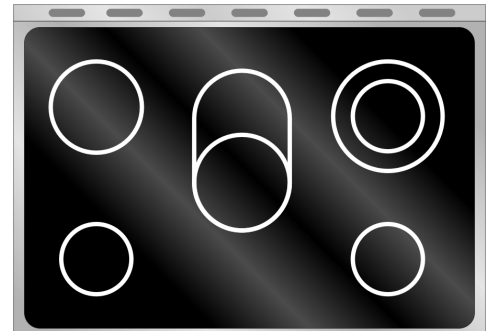




4 UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

4.1 Plaques de cuisson

L'appareil dispose de 5 plaques de cuisson de divers diamètres et puissances. Leur position exacte est indiquée par des cercles et la chaleur se limite aux surfaces dessinées. Les 5 plaques de cuisson HIGH-LIGHT s'allument après quelques secondes et la chaleur peut être réglée entre les repères min. et max. à l'aide de la poignée de commutateur sur le bandeau avant.



Les plaques de cuisson à deux cercles concentriques (⊙) et avec un cercle + plaque de cuisson de poisson (⊕) disposent de deux zones de chauffage : soit de petit diamètre uniquement, soit des deux diamètres.

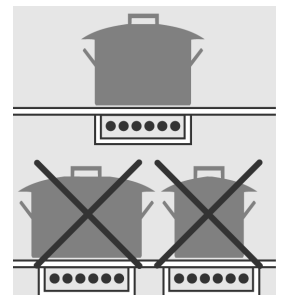
Les 5 voyants à l'avant, entre les plaques de cuisson, s'allument lorsque qu'une ou plusieurs plaque de cuisson ont atteint une température supérieure à 60°C. Ce voyant permet de vérifier immédiatement si, après utilisation de la table de cuisson, une ou plusieurs plaques de cuisson sont toujours à une température supérieure à 60°C. Les voyants s'éteignent lorsque la température descend en dessous de 60°C environ.



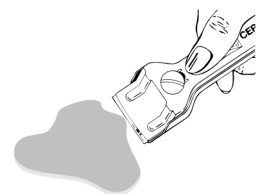
Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, il est recommandé de faire chauffer toutes les plaques de cuisson à température maximale afin de brûler les résidus de graisse éventuels provenant de la fabrication et qui pourraient conférer une mauvaise odeur aux aliments.

Pour optimiser les résultats de cuisson et réduire la consommation énergétique, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson pour plaques de cuisson électriques :

- Le fond doit être épais et parfaitement plat. La table de cuisson et le fond doivent être propres et secs.
- N'utilisez pas de poêles en fonte ou de poêle à surface rugueuse, car vous risqueriez de griffer la table de cuisson.
- Le diamètre du fond de la poêle doit correspondre au diamètre du cercle dessiné sur la table ; dans le cas contraire, l'énergie sera gaspillée.



*Pendant la cuisson, veillez à ne pas renverser du sucre ou de mélanges sucrés sur la table de cuisson et à ne pas y déposer des matériaux susceptibles de fondre (plastique ou feuille d'aluminium). Si vous ne pouvez pas l'éviter, coupez immédiatement la source de chaleur pour empêcher d'endommager la surface et nettoyez la plaque encore tiède avec le grattoir fourni. **Si vous ne nettoyez pas immédiatement la table de cuisson, des incrustations impossibles à détacher risquent de se former sur la plaque refroidie.***



Important !

*Faites attention aux enfants, car ceux-ci peuvent ne pas voir les voyants allumés de chaleur résiduelle. Après la cuisson, les plaques de cuisson coupées restent chaudes pendant un certain temps. **Empêchez les enfants de les toucher avec leurs mains.***




Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

5 UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le **four**, vérifiez que le symbole  s'affiche sur le programmateur électronique ; voir section "6.1 Réglage de l'horloge".

5.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il est recommandé de le faire chauffer à température maximale (250°C) afin de brûler les résidus de graisse éventuels provenant de la fabrication et qui pourraient conférer un mauvais goût aux aliments.

En cas de panne de courant, le voyant clignote régulièrement et affiche **0:00**. Pour le réglage, voir section "6. UNITÉ DE PROGRAMMATION".

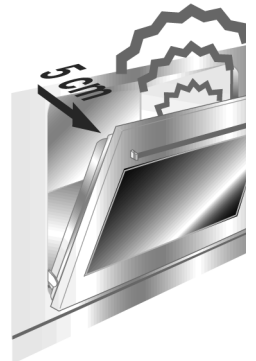


Les accessoires du four susceptibles d'entrer en contact avec les aliments, sont réalisés dans des matériaux qui répondent aux exigences de la Directive en vigueur.



Pour pouvoir évacuer progressivement la vapeur éventuelle formée dans le four, ouvrez la porte en deux fois : la laissez entrouverte pendant 4-5 secondes (5 cm environ), puis ouvrez-la complètement.

Si vous devez manipuler les aliments, laissez la porte ouverte aussi peu que possible de manière à ne pas faire redescendre la température du four au point d'affecter négativement le résultat de la cuisson.





5.2 Ventilation de refroidissement

L'appareil dispose d'un système de refroidissement qui se coupe lorsque vous allumez le four.

Les ventilateurs garantissent une circulation normale de l'air s'échappant par la porte du four et continuent à fonctionner quelques minutes après avoir coupé le four.

5.3 Utilisation du grill électrique

Pour les processus de cuisson courts, par exemple faire revenir de la viande déjà cuite, choisissez la fonction "Grill statique"  et positionnez le sélecteur de température sur la température maximale. Le type de cuisson "Grill + Air chaud" (disponible uniquement sur certains modèles) permet de cuire des aliments, la chaleur pouvant pénétrer correctement dans les aliments à griller grâce à la circulation permanente d'air chaud. Pour ce type de cuisson, choisissez la fonction "Grill + Air chaud"  et positionnez le sélecteur de température sur la température la mieux adaptée (sans toutefois dépasser 200°C). La durée de ce type de cuisson ne peut pas dépasser 60 minutes.



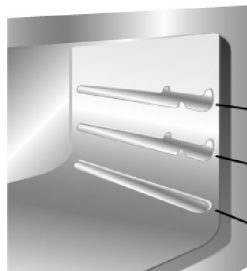
Consignes pour l'utilisation du grill



Le voyant rouge s'allume lorsque le grill est allumé correctement. Laissez préchauffer le four environ 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

Épicez les aliments avant de les griller. Les aliments doivent également être enduits d'huile ou de beurre fondu avant de les passer au grill. Utilisez la tôle du four pour récupérer la sauce.

Les aliments à cuire doivent être posés sur le grill du four, à positionner sur un des gradins équipant les différents types de four. Veuillez suivre les consignes suivantes :



ALIMENTS	GRILLADE
Tranches de viande fines et plates	3
Rôti	2 – 3
Volaille	2 – 3

CONSIGNES IMPORTANTES



- **La durée de cuisson ne peut pas dépasser 60 minutes en cas d'utilisation du grill et du tournebroche.**
- **Afin d'éviter le risque de surchauffe en cas d'utilisation du four ou du grill, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours rester soulevé. Le grill électrique et le four à gaz ne peuvent pas être utilisés en même temps.**
- **Pour cuire/rôtir, ne recouvrez pas la sole d'une feuille d'aluminium ou d'étain et ne posez pas directement de casseroles ou de tôles sur la sole, car cela risquerait d'endommager le revêtement en émail. Si vous utilisez des feuilles de cuisson, disposez-les de manière à ne pas empêcher la circulation de l'air chaud dans le four.**
- **Avant d'utiliser le four, retirez les tôles et grilles non utilisées.**

5.4 Bac de rangement

Le bac de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four. Pour accéder à ce bac, il suffit de tirer la partie supérieure de la porte.

N'y rangez pas des matériaux inflammables, par exemple des torchons, du papier ou autres objets, mais plutôt les accessoires métalliques de l'appareil.



N'ouvrez pas le tiroir de rangement tant que le four est allumé ou toujours chaud. La température intérieure peut être très élevée.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

6 UNITÉ DE PROGRAMMATION



FONCTIONS



BOUTON DU MINUTEUR



BOUTON DU TEMPS DE CUISSON



BOUTON DE FIN DE CUISSON





BOUTON DE DIMINUTION DE NIVEAU



BOUTON D'AUGMENTATION DE NIVEAU

6.1 Réglage de l'horloge


Lorsque le four est mis en marche pour la première fois ou après une panne de courant, le voyant clignote régulièrement et **0:00** s'affiche. Appuyez sur les touches  et  ensemble et en même temps sur les touches de réglage **+** ou **-** : à chaque appui, le nombre des minutes augmente ou diminue d'une minute.





Avant chaque réglage de l'unité de programmation, réglez la fonction et la température désirées.

6.2 Cuisson semi-automatique

Ce réglage permet uniquement la coupure automatique du four en fin de cuisson.



Lorsque vous appuyez sur le bouton , le voyant s'allume et les chiffres **0:00** s'affichent ; maintenez le bouton enfoncé et réglez en même temps la durée de cuisson à l'aide des boutons de modification **-** ou **+**.

Lorsque vous relâchez le bouton  le compte à rebours du temps de cuisson programmé commence et l'heure exacte s'affiche en même temps que les symboles **A4031** et .





6.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet d'allumer et couper le four de manière tout à fait automatique.



Si vous appuyez sur le bouton , le voyant s'allume et les chiffres **0:00** s'affichent ; maintenez le bouton enfoncé et réglez en même temps la durée de cuisson à l'aide des boutons de modification **-** ou **+**. Lorsque vous appuyez sur le bouton , la somme de l'heure réelle + du temps de cuisson

Instructions pour l'utilisateur




s'affichent ; maintenez le bouton enfoncé et réglez en même temps la fin de la durée cuisson à l'aide des boutons de modification **-** ou **+** . Lorsque vous relâchez le bouton  le compte à rebours du temps programmé commence et l'heure réelle s'affiche en même temps que les symboles **A** et .



Après ce réglage, appuyez sur la touche  pour afficher le temps restant ; pour afficher l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche  . Le bloc de commande empêche l'introduction de données illogiques (par exemple, le programmeur n'accepte pas de contradiction entre la fin de cuisson et une durée de cuisson plus longue).

6.4 Fin de cuisson

Une fois le processus de cuisson terminé, le four se coupe automatiquement et une alarme retentit. Lorsque l'alarme se coupe, l'heure réelle s'affiche de nouveau avec le symbole , qui signifie le retour au fonctionnement normal du four.





6.5 Réglage de l'intensité




Le signal sonore peut être réglé sur trois degrés d'intensité différents.

Pour modifier l'intensité, appuyez sur la touche **-** à la fin de la fonction de minuteur instantané, pendant que le signal sonore retentit.


6.6 Coupure de l'alarme

L'alarme se coupe automatiquement après sept minutes. Vous pouvez la couper manuellement en appuyant en même temps sur les touches  et .

6.7 Minuteur

L'unité de programmation peut également être utilisée comme minuteur. Lorsque vous appuyez sur le bouton , les chiffres **0:00** s'affichent ; maintenez le bouton enfoncé et activez en même temps les boutons de modification **-** ou **+** . Lorsque vous relâchez le bouton  le compte à rebours du temps programmé commence et l'heure réelle s'affiche en même temps que le symbole .



Après ce réglage, appuyez sur la touche  pour afficher la durée restante. La fonction de minuteur n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin de la durée réglée.

6.8 Effacement des données réglées

En fin de programme, appuyez sur le bouton de la fonction à couper, maintenez-le enfoncé et, en même temps, utilisez les boutons de modification **-** ou **+** pour diminuer la valeur jusqu'à **0:00** . L'unité de programmation interprète l'effacement de la durée comme la fin de cuisson.

6.9 Modification des données réglées

Vous pouvez modifier à tout moment les données de cuisson réglées en appuyant sur la touche de fonction, en la maintenant enfoncée et en utilisant en même temps les touches de modification de valeurs **-** ou **+** .



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

7.1 Nettoyage des versions inox et vernies

Pour garantir un entretien parfait de l'inox, celui-ci doit être nettoyé après chaque utilisation de la cuisinière, après refroidissement.



7.1.1 Nettoyage quotidien normal

Pour nettoyer et préserver les surfaces en inox, utilisez **exclusivement** des produits spécifiques qui ne griffent pas et qui ne contiennent pas d'acides chlorés.

Mode d'emploi : Versez le détergent sur un chiffon humide et utilisez-le pour nettoyer la surface, rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

7.1.2 Résidus ou taches alimentaires

N'utilisez en aucun cas des éponges métalliques ou des grattoirs coupants, afin de ne pas endommager la surface. Utilisez des produits normaux qui ne griffent pas l'inox, des éponges douces non abrasives et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher les résidus alimentaires tenaces (marmelade, par exemple) à l'intérieur du four. S'ils sèchent trop longtemps dans le four, ils risquent d'endommager sérieusement l'émail à l'intérieur du four.



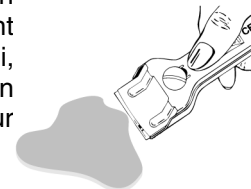
7.2 Plaques de cuisson

Avant de procéder au nettoyage ou à un entretien quelconque, débranchez l'appareil.



La table de cuisson en céramique doit être nettoyée régulièrement, si possible après chaque utilisation, lorsque les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

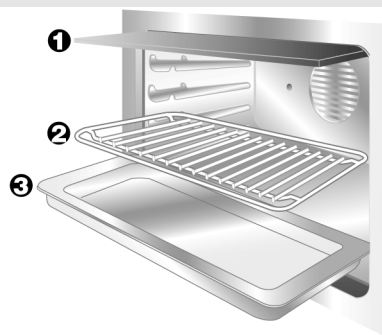
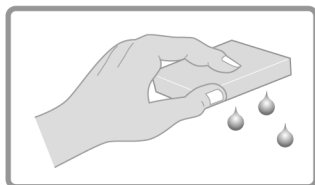
Supprimez les taches claires éventuelles provoquées par l'utilisation de poêles en aluminium à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre. Si des incrustations sont présentes après la cuisson, vous pouvez les supprimer à l'aide du grattoir fourni, en les nettoyant à l'eau et en séchant ensuite avec un chiffon propre. L'utilisation du grattoir peut réduire considérablement l'utilisation de produits chimiques pour le nettoyage quotidien de la table de cuisson.



7.3 Nettoyage du four



Laissez refroidir le four et nettoyez-le régulièrement pour qu'il conserve son aspect longtemps. Retirez les pièces mobiles.



- Nettoyez les grilles du four et les gradins latéraux à l'eau chaude et non avec des détergents abrasifs, rincez et séchez.

7.4 Fenêtre de la porte du four

Il est recommandé de maintenir la fenêtre de la porte du four en état de propreté. Utilisez à cet effet du papier absorbant et, en cas de tache tenace, une éponge humide et un détergent ordinaire.



8 ENTRETIEN PARTICULIER

Le four nécessite de temps en temps des petits travaux d'entretien ou le remplacement de pièces d'usure, comme les joints d'étanchéité, les ampoules, etc. Vous trouverez ci-après quelques consignes spécifiques à ce sujet.



Avant d'entreprendre une tâche quelconque, débranchez l'appareil.

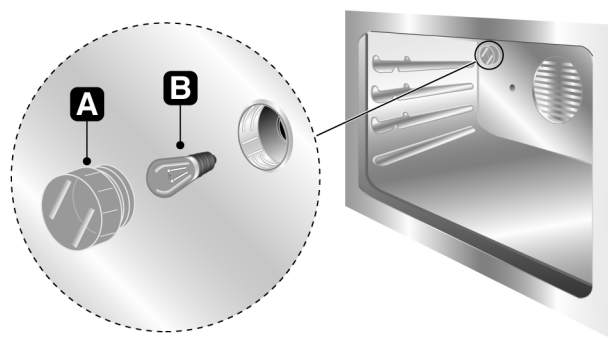
8.1 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz



Avec le temps, les robinets et le thermostat du four à gaz peuvent ne plus tourner correctement et finir par se bloquer. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse. **Cette opération doit être réalisée par un technicien spécialisé.**

8.2 Remplacement des ampoules de l'éclairage du four

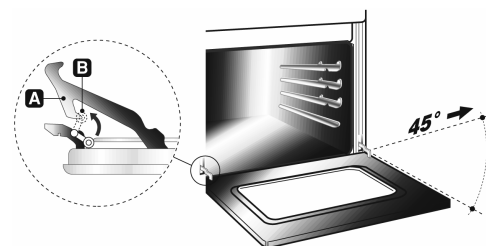
Retirez le cache **A** en le tournant dans le sens anti-horaire. Remplacez l'ampoule **B** par une ampoule de même type (25 W). Revissez le cache **A**.



Utilisez uniquement des ampoules de four (T 300°C).

8.3 Retrait de la porte du four

Maintenez la porte des deux côtés, près de la charnière **A** et relevez les deux leviers **B**. Soulevez la porte d'environ 45° et retirez-la. Pour remonter la charnière **A** à la profondeur prévue, appuyez la porte et décliquez les leviers **B**.



8.4 Joint d'étanchéité de la porte du four

Le joint d'étanchéité de la porte du four est démontable, afin de permettre un nettoyage en profondeur du four. Avant de démonter le joint d'étanchéité, retirez la porte, comme décrit ci-dessus. Soulevez ensuite les deux pattes situées dans les coins, comme illustré.

