

GUIDE D'UTILISATION

# Cuisinière



1 / CONSIGNES DE SECURITE _____	4
• Respect de l'environnement _____	4
2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	5
• Description de votre four _____	6
• Accessoires _____	7
3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement _____	8
• Raccordement électrique _____	8
• Branchement _____	9
4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Pieds réglables _____	10
• Remplacement de la lampe du four _____	10
5 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON	
• Récipients / Principe de l'induction _____	11
• Description des commandes _____	12
• Mise en marche / arrêt _____	12
• Réglage puissance _____	12
• Réglage minuterie _____	12
• Utilisation "sécurité enfants" _____	13
• Sécurités en fonctionnement _____	14
• Guide de cuisson de la table _____	15

6 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Présentation du programmeur _____	16
• Réglage de l'heure _____	17
• Cuisson immédiate _____	18
• Cuisson programmée _____	19
• Utilisation de la fonction minuterie _____	21
• Modes de cuisson du four _____	22
• Guide de cuisson du four _____	24
• Conseils d'utilisation du four _____	25
7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR _____	26
8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR _____	27
9 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON _____	28
10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE _____	29
11 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	32
• Relations consommateurs _____	32

- Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

- Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

- Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

- **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserole (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.**

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

### - Dessus verre:

Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

### - Nettoyage par pyrolyse:

Retirez tous les éléments de casserole. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

### - Tiroir de stockage:

Les surfaces intérieures peuvent devenir chaudes.

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

- La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

## • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

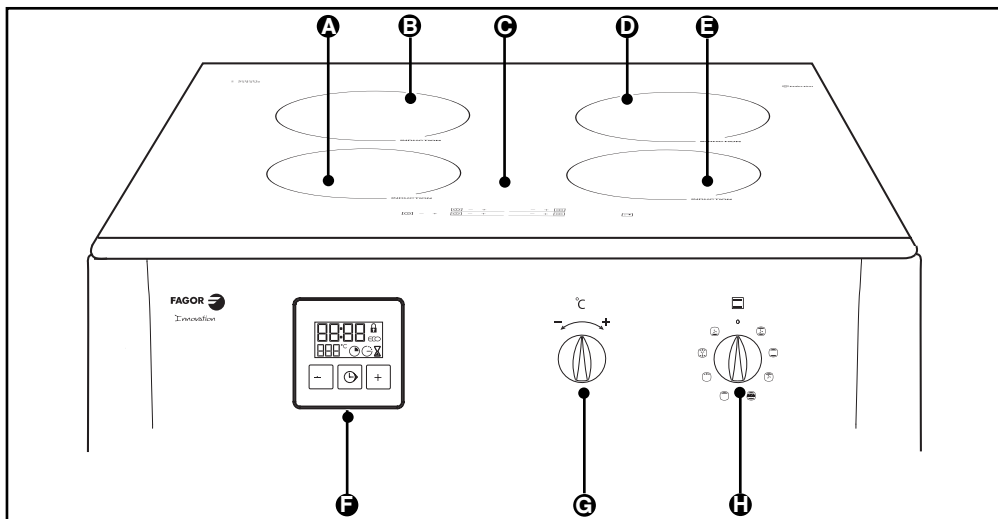
- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

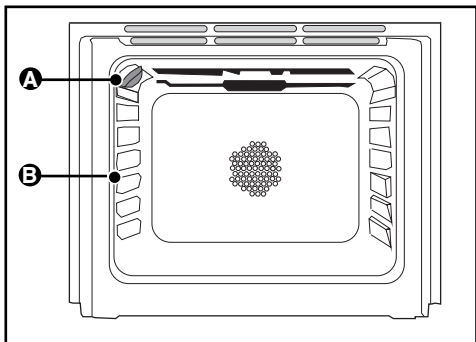
- Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

### DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Foyer induction avant gauche 2800 W diam 180 mm
- B** Foyer induction arrière gauche 2800W diam 180 mm
- C** Clavier de commande
- D** Foyer induction arrière droit 2800W diam 180 mm
- E** Foyer induction avant droit 2800W diam 180 mm
- F** Programmateur
- G** Sélecteur de température
- H** Sélecteur des fonctions du four

• **DESCRIPTION DE VOTRE FOUR**



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin

### • ACCESSOIRES

#### • *Plat lèchefrite multi-usages fig.1*

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

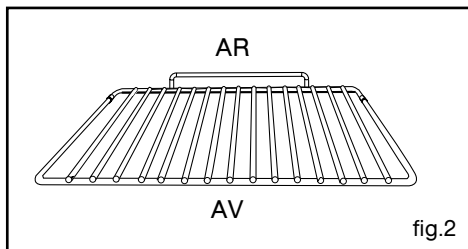
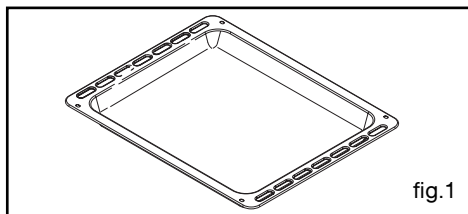
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four. Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

#### • *Grille sécurité anti-basculement fig.2*

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



#### • ENCASTREMENT

Vous devez respecter la cote d'encastrement suivante (fig.1, vue de dessus):

- Côte de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm**.

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

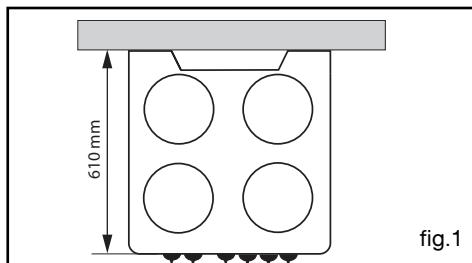


fig.1

#### • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

Le raccordement au réseau s'effectue à l'aide d'un câble de type H05RRF et d'un interrupteur à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur. Le fil de protection doit être relié aux bornes terre de l'appareil et de l'installation. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un câble similaire.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la cuisinière.

Utilisez un câble d'alimentation de section appropriée au branchement (en se conformant au tableau ci-contre).

#### SECTION NOMINALE DU CABLE SOUPLE D'ALIMENTATION (TYPE H 05 RRF ou H07RNF) ET CALIBRE DES FUSIBLES A UTILISER

Branchement Tension du réseau		Monophasé	Triphasé 3 ph + neutre	Biphasé 2 ph + neutre
		220 - 240 V ~	400 V ~	400 V ~
Cuisinière 2 générateurs induction et four élect.	Section du câble	3 x 6 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	4 x 4 mm <sup>2</sup>
	Fusible	40 A	16 A	30 A



#### Attention

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**



## • BRANCHEMENT



### **Danger**

**Avant tout branchement, s'assurer que votre installation électrique est hors tension.**

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe (fig.1).

- Desserrez les vis du serre-câble (fig.2).

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier. (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble) (fig.2).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins (fig.3).

- Desserrez les vis du bornier ↻

- Retirez les barrettes de jonction situées sur la trappe en otant le clip noir (fig.4).

- Les positionner dans le sens indiqué (fig.5). Veuillez vous référer au schéma gravé dans la trappe pour mettre en place la ou les barrette(s) de jonction (fig.6 et 7).

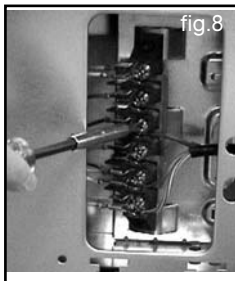
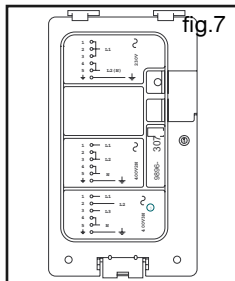
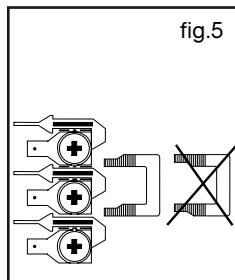
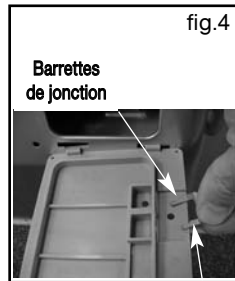
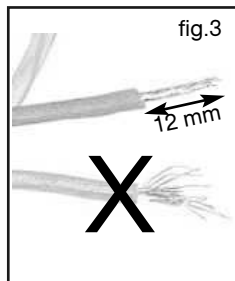
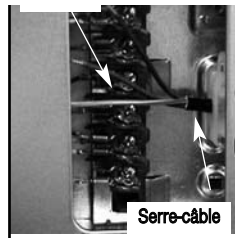
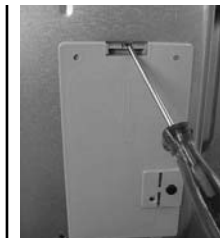
- Raccordez les fils du câble conformément au schéma de la trappe (fig.7) en fonction de votre alimentation. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⊕.

- **Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.**

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (fig.8).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

- Remplacez les barrettes de jonction inutilisées dans la trappe. Remplacez le clip noir et refermez la trappe.



### **Attention**

**Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble et du bornier.**



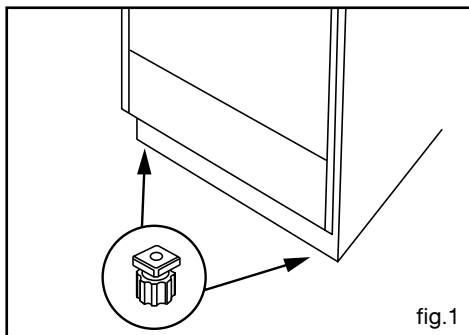
### **Conseil**

**Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.**

### • **PIEDS REGLABLES**

*(suivant modèle) fig. 1*

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.



### • **REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR**



#### **Danger**

*Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.*

La lampe est accessible :

#### **A l'intérieur du four (fig. 2) :**

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W,
  - 220-240 V~
  - 300°C,
  - culot E14 à vis.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

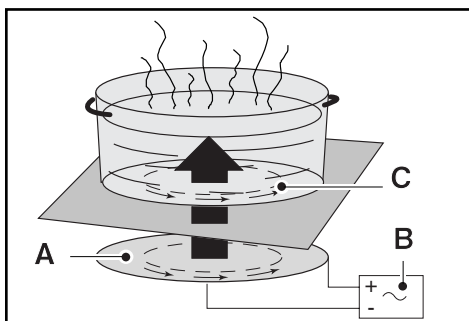


#### **Conseil**

*Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.*

## RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

### • Principe de l'induction



- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

### • Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

### • QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

Zone de cuisson*	Récipient à utiliser
<b>16 cm</b>	10 ..... 18 cm
<b>18 cm</b>	12 ..... 22 cm
<b>21 cm</b>	18 ..... 24 cm



### Conseil

*Pour vérifier si votre récipient convient :*

***Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.***

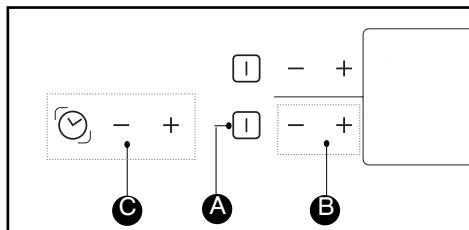
***Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.***

***S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.***

***Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.***

***S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.***

### • DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touches de marche/arrêt.
- B** Touches de puissance.
- C** Touches de minuterie.

### • MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### • ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche “-” de la puissance jusqu'à l'affichage **0**.

### • RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche “+” ou “-” pour régler votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum = booster).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum “P” en appuyant sur la touche “-”

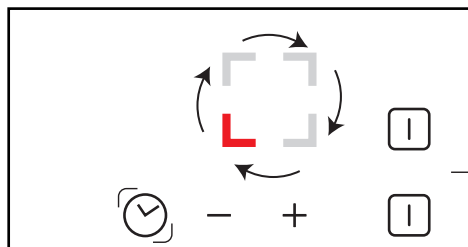



#### **Conseil**

*Privilégiez l'utilisation de zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.*

### • REGLAGE DE LA MINUTERIE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant et la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

#### Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur “+” ou “-”, un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manœuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche “+” ou “-” de minuterie pour arrêter ce bip.


#### Pour modifier les réglages de minuterie :

Appuyez sur les touches “+” ou “-” de la minuterie.

#### Pour arrêter la minuterie :

Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches “+” et “-” de la minuterie ou sur la touche “-” de la minuterie jusqu'à **0**.

#### Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche  affectez la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

### • UTILISATION “SECURITE ENFANTS”




Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.


#### • Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

#### • Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes, Seule la touche “arrêt” est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt**”

Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

#### • La table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

#### • Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manoeuvre .



#### Conseil

**Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).**

### • S E C U R I T E S E N F O N C T I O N N E M E N T

#### • *Chaleur résiduelle*

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.

#### • *Limiteur de température*

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

#### • *Sécurité "petits objets"*

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

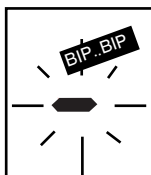


#### **Attention**

**Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.**

**L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.**

#### • *Protection en cas de débordement*



L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore (suivant modèle) peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

#### • *Auto-Stop system*

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "**Auto-Stop system**" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

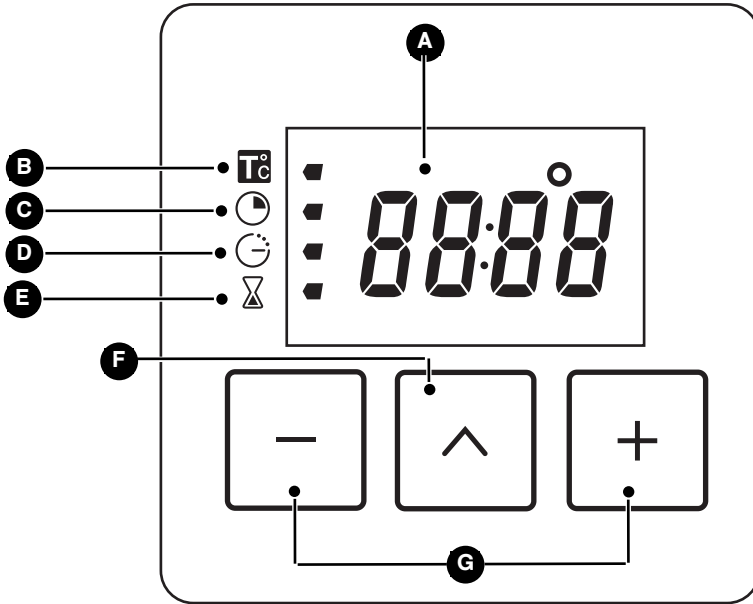
En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**" ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

## • GUIDE DE CUISSON DE LA TABLE

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS			CUIRE/MJOTER 4 3		TENIR AU CHAUD 2 1	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOUPES</b>	BOUILLONS					●					
	POTAGES ÉPAIS								●		
<b>POISSONS</b>	COURT-BOUILLON					●					
	SURGELÉS							●			
<b>SAUCE</b>	ÉPAISSE À BASE DE FARINE								●		
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●	
	SAUCES PRÉPARÉES									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>LÉGUMES</b>	ENDIVES, ÉPINARDS							●			
	LÉGUMES SECS							●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU							●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES							●			
	POMMES DE TERRE SAUTÉES							●			
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES									●	
<b>VIANDE</b>	VIANDES PEU ÉPAISSES		●								
	STEAKS POELÉS				●						
	GRILLADE (GRIL FONTE)				●						
<b>FRITURE</b>	FRITES SURGELÉES	●									
	FRITES FRAICHES	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	AUTO-CUISEUR (DES LE CHUCHOTEMENT)							●			
	COMPOTES							●			
	CREPES					●					
	CREME ANGLAISE							●			
	CHOCOLAT FONDU									●	
	CONFITURES							●			
	LAIT							●			
	ŒUFS SUR LE PLAT							●			
	PÂTES					●					
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)									●	
	RAGOUTS					●					
	RIZ CRÉOLE					●					
RIZ AU LAIT									●		

• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



- A** Affichage de l'heure, des durées et de la température
- B** Indicateur de température
- C** Indicateur de durée de cuisson
- D** Indicateur de fin de cuisson

- E** Indicateur du minuteur
- F** Touche de sélection
- G** Touches de réglage



## • REGLAGE DE L'HEURE

### • A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche “^” pour valider. L'affichage ne clignote plus (fig.3).

### • Remise à l'heure de l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.4).

Appuyez sur la touche “^” pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.5), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.6).

Appuyez sur la touche “^” pour valider (fig.7).

**⚠ Attention**  
S'il n'y a pas de validation par la touche “^”, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

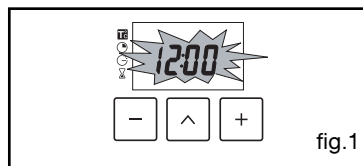


fig.1

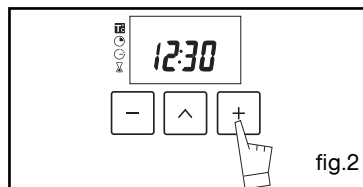


fig.2

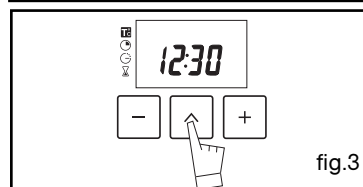


fig.3

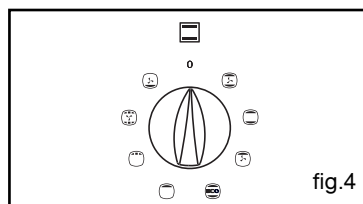


fig.4

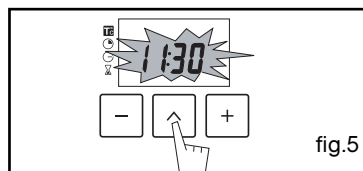


fig.5



fig.6

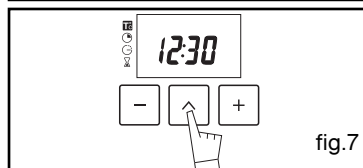


fig.7

### • REALISER UNE CUISSON IMMEDIATE

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).



fig.1

- Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix. (fig. 2).

Exemple : position "  " Viandes, Poissons, Tartes"

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

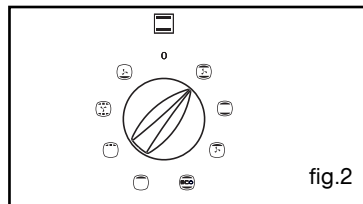



fig.2

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de "T°C" vers + ou -.

Exemple "  " Viandes, Poissons, Tartes" ajustée à 210°C.

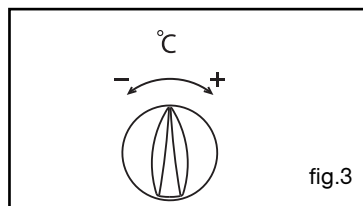


fig.3

**Placez votre plat dans le four** selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Après ces actions, le four chauffe et l'affichage de la température (210°C) clignote.

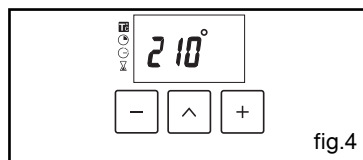


fig.4

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter.

**⚠ Attention**  
**Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps afin de refroidir le four.**


**⚠ Attention**  
**Toutes les cuissons se font porte fermée.**

### • CUISSON PROGRAMMÉE

#### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position  température 210°.

- Appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de durée de cuisson “  ”.

L’affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

- Appuyez sur les touches de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig. 2).

L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L’affichage de la durée ne clignote plus et revient en mode température (fig. 3).

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

#### Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,

- 0:00 s’affiche (fig. 4),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche “ ^ ”.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig. 5),

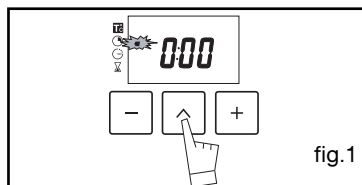


fig. 1

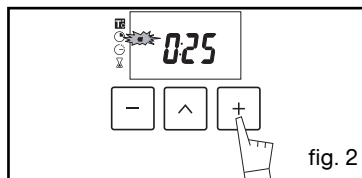


fig. 2

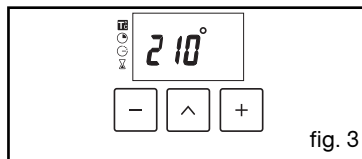


fig. 3

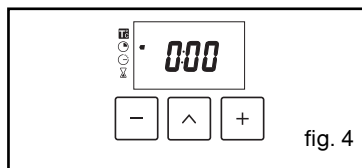


fig. 4

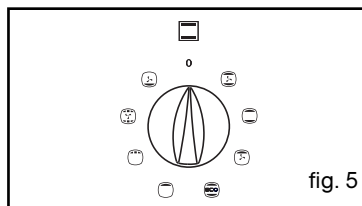


fig. 5

• **CUISSON PROGRAMMEE**

- **Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie**

**Procédez comme une cuisson programmée.**

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche “ ^ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de fin de cuisson “ ☺ ”

”

L’affichage de l’heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée (fig.2).

Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.3).

L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

**Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.**

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,

- 0:00 s’affiche,

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche “ ^ ”.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig. 4),

*Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu’au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.*

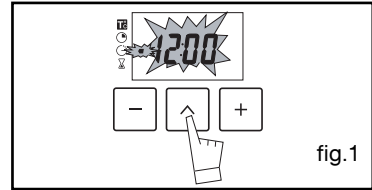


fig.1

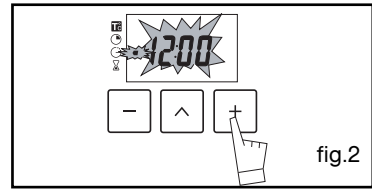


fig.2

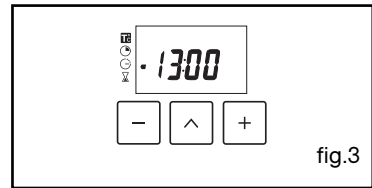


fig.3

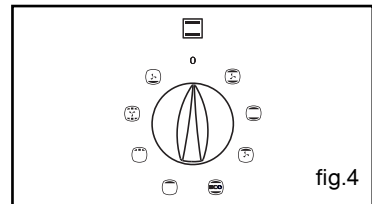


fig.4

## • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

⏲ -> 0.00 clignote.

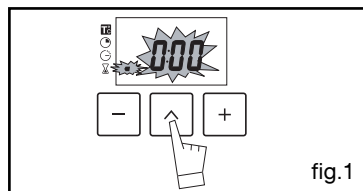


fig.1

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).

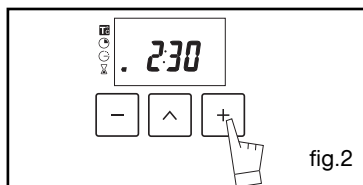


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.









L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".

### **Attention**

***Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.***

### **Attention**

***Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.***

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
*  <b>Vielles blanches, poissons, tartes</b>	<b>Traditionnel pulsé</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur, et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 <b>Vielles rouges, légumes</b>	<b>Traditionnel</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
 <b>Pièces à rôtir</b>	<b>Gril pulsé</b> La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Préchauffage inutile. Les volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
*  <b>Volailles</b>	<b>"Spécial Volailles"</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur associé à un dosage de l'élément inférieur sans brassage d'air.	▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson des volailles
 <b>Grillades</b>	<b>Gril</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, sans brassage d'air.	Effectuez un préchauffage de 5 minutes. ▶ Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.
 <b>Gratins</b>	<b>Gril</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur avec une puissance plus faible que la fonction "grillade" permettant à la chaleur de pénétrer au centre du plat tout en gratinant la surface.	▶ Placez le plat ou l'aliment à griller au 3 <sup>ème</sup> ou 4 <sup>ème</sup> gradin. N'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1 <sup>er</sup> gradin si l'aliment est posé directement sur la grille.
 <b>Maintien au chaud</b>	<b>Maintien au chaud</b> Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	▶ Maintien au chaud.
 <b>Gâteaux, biscuits</b>	<b>Sole pulsée</b> La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.	Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. ▶ Placez la grille sur le gradin du bas.

\* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).

<b>Recommandations</b>	<b>Préco T°C</b>		
<p>Recommandé pour les VIANDES, POISSONS, posés dans un plat en terre de préférence.</p> <p>► Pizza.</p> <p>TARTES dans un moule aluminium (voir conseils).</p>	<p>mini</p> <p>35°C</p>	<p>préco</p> <p>200°C</p>	<p>maxi</p> <p>275°C</p>
<p>Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux. Pour saisir les rôtis de viande rouge.</p> <p>► Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).</p>	<p>mini</p> <p>35°C</p>	<p>préco</p> <p>240°C</p>	<p>maxi</p> <p>275°C</p>
<p>Recommandé pour les volailles ou rôtis.</p> <p>► Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.</p>	<p>mini</p> <p>180°C</p>	<p>préco</p> <p>200°C</p>	<p>maxi</p> <p>230°C</p>
<p>► Posez les volailles dans un plat en terre, de préférence sur la grille au premier gradin. Inutile de préchauffer le four. Vous pouvez retourner la volaille à mi-cuisson si vous le souhaitez.</p>	<p>mini</p> <p>35°C</p>	<p>préco</p> <p>200°C</p>	<p>maxi</p> <p>275°C</p>
<p>► Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.</p>	<p>mini</p> <p>180°C</p>	<p>préco</p> <p>275°C</p>	<p>maxi</p> <p>275°C</p>
<p>► Recommandé pour gratiner des aliments déjà cuits (gratins de pâtes, des choux fleurs...).</p>	<p>mini</p> <p>180°C</p>	<p>préco</p> <p>225°C</p>	<p>maxi</p> <p>275°C</p>
<p>► Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, en ne dépassant pas 35°C (chauffe-assiettes- décongélation).</p>	<p>mini</p> <p>35°C</p>	<p>préco</p> <p>80°C</p>	<p>maxi</p> <p>100°C</p>
<p>► Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.</p>	<p>mini</p> <p>35°C</p>	<p>préco</p> <p>205°C</p>	<p>maxi</p> <p>275°C</p>

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	Indications	
	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin			
<b>VIANDES</b>															
Rôt de porc (1 kg)	*180	2													ajoutez un peu d'eau
<b>Rôt de veau (1kg)</b>	*180	2													conseils au verso
Rôt de bœuf	*240	2													
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	210	1													
Volaille (1 kg)	180	2		210											
<b>Volaille grosses pièces</b>	180	1													posées sur grille
Cuisses de poulet															
<b>Côtes de porc, veau</b>															
Côtes de bœuf (1 kg)															
<b>Côtes de mouton</b>															
Cuisse de dinde															
<b>POISSONS</b>															
Poissons grillés															
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	*180	2													
Poissons papillottes	*240	2-3													plat en terre papier sulfurisé
<b>LÉGUMES</b>															
Gratins (aliments cuits)															
<b>Gratins dauphinois</b>	*180	2													
Lasagnes	*180	2													
<b>Tomates farcies</b>	*180	2													
<b>DIVERS</b>															
Brochettes															
<b>Pâté en terrine</b>	*210	2													
Pizza pâte brisée	*210	2													
<b>Pizza pâte à pain</b>	*240	3													
Quiches	*210	2													
<b>Soufflé</b>															
Tourtes	*210	2													
<b>Pain</b>	*210	1													
Pain grillé															
<b>Cocottes fermées (daube, bœeckaofen)</b>	180	1													sur la grille selon la préparation

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.



PÂTISSERIES																
Biscuit de Savoie - Génoise																
<b>Biscuit roulé</b>	<b>*210</b>	<b>3</b>														
Brioche	*180	1														
<b>Brownies</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>														
Cake - Quatre-quarts	*180	1														
<b>Clafoutis</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>														
Crèmes	*180	2														
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>*180</b>	<b>3</b>														
Kugelhof																
<b>Meringues</b>	<b>100</b>	<b>2</b>														
Madeleines	*210	2														
<b>Pâte à choux</b>	<b>*180</b>	<b>3</b>														
Petits fours feuilletés	*210	3														
<b>Savarin</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>														
Tarte pâte Brisée	*210	2														
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>*240</b>	<b>2</b>														
Tarte pâte à la levure	*210	2														

grand plat en verre  
bain-marie  
plat multiusages  
moule spécial  
plat multiusages  
plaques sur la grille  
selon grosseur  
plat multiusages  
moule au 30 cm  
plat multiusages  
plat multiusages

Volume utilisable : 50,4 litres

Chiffre	EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275

**\*Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRILL, placez le mets à griller sur la grille, la tèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la tèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

• **CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR****Cuisson des viandes**

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
  - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
  - rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
  - rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

**Cuisson des légumes**

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

**Cuisson des pâtisseries**

- **Choix des moules** :  
Évitez les moules clairs et brillants :  
- Ils rallongent le temps de cuisson  
- Ils nécessitent de préchauffer le four  
Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces** :  
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

*Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.*

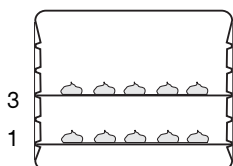
*Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.*

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

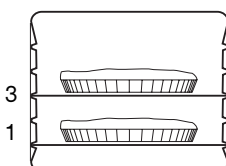
**Cuissons sur 2 niveaux fonction** **EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS**

- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat peuvent être prolongés.

Petits gâteaux

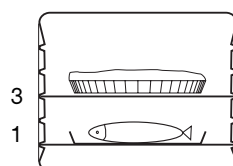
1 plat émaillé  
1 grille

2 Tartes ou 2 quiches



2 grilles

1 Poisson+1 tarte



2 Grilles

## • FOUR A EMAIL CATALYTIQUE (AUTODEGRAISSANT)

- Ce four, à nettoyage continu, est constitué de 3 parois recouvertes d'un émail spécial microporeux qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement sur la face de contact microporeuse. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas du tout aux sucres ; c'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

## • REMPLACEMENT DES PAROIS CATALYTIQUES

*Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRÊT.*

- Parois latérales avec gradins emboutis :

Tournez la vis d'un quart de tour afin d'enlever les parois catalytiques embouties (Fig.1).

La basculer vers l'avant afin de dégager les 2 pattes insérées dans le moufle (Fig.2).

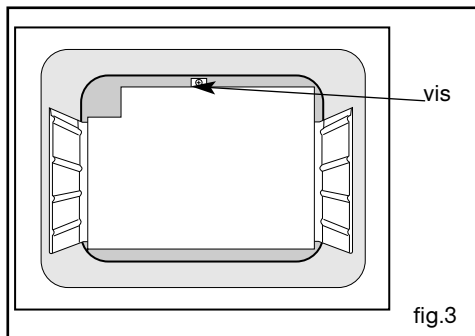


fig.1

fig.2

- Remplacement des parois du fond

Dévissez complètement la vis située en haut de la paroi du fond (Fig.3). Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Remplacez la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.



### Attention

*Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.*



### Attention

*- Ne pas gratter ces parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.*

*- Ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à récurer.*

*- Lors de la cuisson de grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolongez le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à puissance maxi. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes et l'on évite ainsi la production excessive de fumée.*

*Dans ces conditions de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.*

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four n'est pas branché.</li> <li>• Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>• La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brancher le four.</li> <li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A; 20A; 32A).</li> <li>- Augmenter la température sélectionnée.</li> </ul>
L'afficheur indique : Er : <b>M</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capteur de température défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lampe est hors service.</li> <li>• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer la lampe.</li> <li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li> </ul>
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C.</li> <li>• Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
L'affichage a disparu sur votre programmeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fusible de votre installation est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer le fusible de votre installation.</li> </ul>

### • **PRESERVER VOTRE APPAREIL**

. Evitez les chocs avec les récipients :  
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

. Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

. Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

. Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

**Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage,**

**n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

. Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

. Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

. Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

. La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

### • **ENTREtenir VOTRE APPAREIL**

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT procéder ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire  
spéciale vaisselle délicate



~~poudre~~



~~éponge abrasive~~

**Attention**

Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRET**.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

**Attention**

- Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.

**Attention**

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.  
- Ne pas asperger d'eau la cuisinière

## COMMENT PROCÉDER ?

Carrosserie	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une <b>crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail</b>. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une <b>peau de chamois</b>. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</p>
Bouton de programmation	<p>- Utilisez une <b>éponge humidifiée d'eau savonneuse</b>.</p>

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



**L'expertise des professionnels  
au service des particuliers**

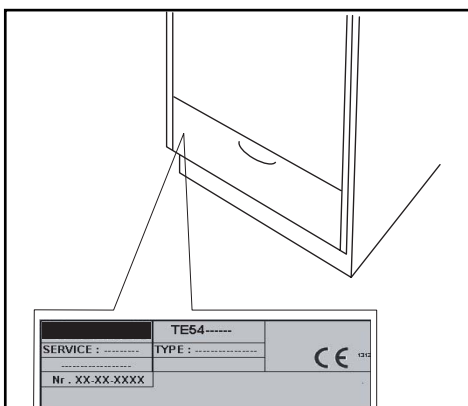
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.



## • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

## • RELATIONS CONSOMMATEURS

### • Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

### • Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs FAGOR  
BP 9526  
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 07\***  
\*0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004