

IT

**Cucina con piano
vetroceramico**

ES

**Cocina con encimera
vitroceramica**

GB

**Cooker
ceramic hob**

FR-BE

**Cuisinière avec
table vitocéramique**

NL-BE

**Fornuizen met
glaskeramische kookplaat**

DE-BE

**Herde mit
Glaskeramikkochfeld**

Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung

INDICE

IT Pagina 2-22

ES Página 23-43

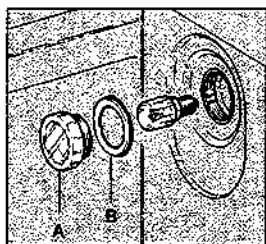
GB Page 44-64

FR-BE Page 65-85

NL-BE Bladzijde 86-106

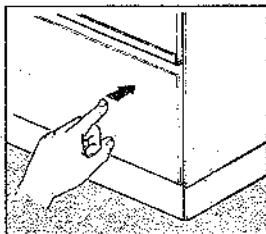
DE-BE Seite 107-127

Changing the light bulb



If the oven light bulb has to be replaced, remove the protective guard «A», unscrewing it anti-clockwise. After changing the bulb, replace the protective cover «A». Use only light bulbs for ovens (T 300°C).

Storage compartment



(on some models only)
The storage compartment is under the oven. It can be switched on by pressing in the top right-hand corner. Never use this compartment to store inflammable materials such as rags, paper, etc. Only metal cooker accessories may be stored here.

IMPORTANT

Cette appareil est très facile à utiliser. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, lire attentivement cette notice et suivre toutes les instructions avant de le mettre en marche; elle fournit des indications sur l'installation, l'utilisation et l'entretien, donne des conseils utiles et attire l'attention de l'utilisateur sur des points importants pour sa sécurité.

L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié en suivant les instructions du constructeur. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable des préjudices causés aux personnes et aux choses par une installation mal faite.

Ne pas laisser les composants de l'emballage: clous, mousse de polystyrène, feillard, etc.. à la portée des enfants.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement s'il est correctement relié à une très bonne mise à la terre. Vérifier cette condition et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation par un professionnel qualifié.

Sur certains modèles, des composants pourraient être protégés par une pellicule adhésive plastifiée. Enlever toutes les protections avant l'installation.

L'appareil doit servir uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (par exemple le chauffage de locaux) doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Quand l'appareil ne fonctionne pas, contrôler que les boutons de commande soient en position zéro (éteint).

Règles fondamentales à observer pour l'utilisation d'un appareil électrique:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..).
- Ne pas laisser les enfants ou les personnes inexpérimentées utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation.

Pendant et après l'utilisation le verre est chaud: ne pas laisser les enfants s'en approcher.

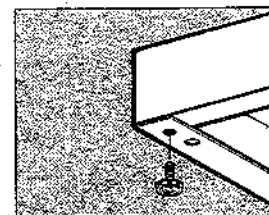
Pendant le fonctionnement du gril les parties intérieures du four deviennent très chaudes; pour éviter tout inconvénient ne pas laisser les enfants s'approcher du four.

Avant le premier allumage du four, le chauffer à la température de 200°C pour une durée suffisante à brûler les éventuels résidus huileux qui pourraient dégager des odeurs désagréables.

Avant le nettoyage ou l'entretien, débrancher l'appareil ou éteindre l'interrupteur général de l'installation.

En cas de panne, d'anomalie ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre, fermer le robinet du gaz sans essayer de le réparer soi-même. Les réparations qui ne sont pas faites correctement sont très dangereuses. S'adresser au Service Après-Vente.

Montage des pieds



Extraire les quatre pieds du sachet en plastique placé à l'intérieur du four. Introduire la partie filetée «A» dans les trous prévus sur le fond de l'appareil. Ces pieds permettent une mise de niveau facile et l'alignement avec les autres meubles. Pour cela, tourner la partie inférieure.

Branchement électrique

S'assurer que la tension et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.

Le câble d'alimentation n'est pas fourni.

Utiliser un câble type H 05 RRF ou H 05 RNF dont l'extrémité qui va à l'appareil a un fil de terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

Lors de l'installation, prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif de coupure ayant une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, placé dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil.

Les possibilités de raccordement au réseau électrique sont indiquées dans le tableau ci-contre. Si nécessaire, modifier la disposition des ponts sur le bornier.

Section: 2,5 mm².

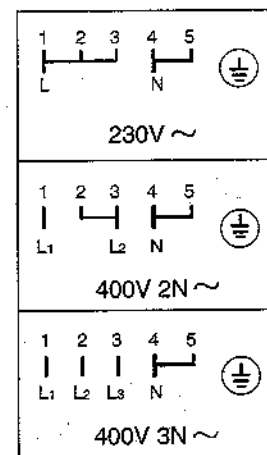
Pour accéder au bornier, enlever le carter arrière après avoir dévissé les vis.

Modifier la disposition des ponts sur le bornier, si nécessaire; fixer les fils en s'assurant que celui de terre est plus long d'au moins 20 mm.

Fixer le câble d'alimentation au fixe-câble.

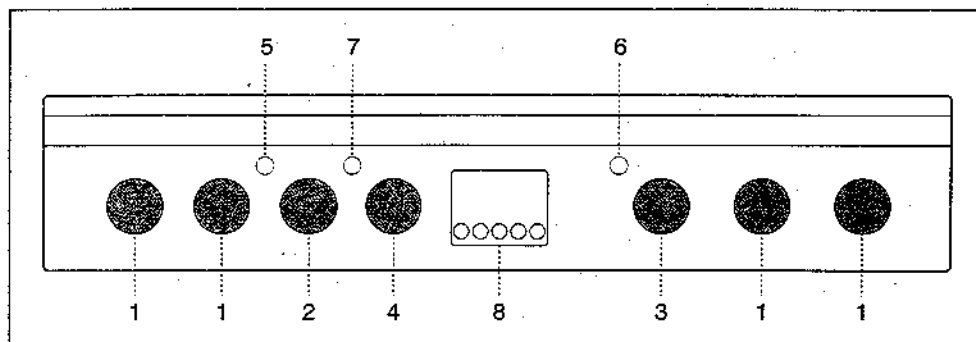
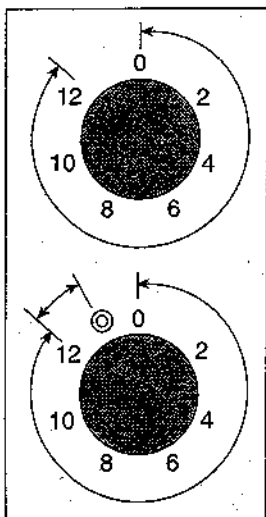
Avant d'effectuer le branchement, contrôler le bon état de l'installation de mise à la terre.

Notre Société décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses dérivant d'une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



Bandeau de commandes

- 1 - Manette de commande de la table de cuisson
- 2 - Manette du thermostat du four
- 3 - Manette des fonctions du four
- 4 - Manette du régulateur d'énergie de la résistance grill
- 5 - Voyant de fonctionnement de la table de cuisson
- 6 - Voyant du thermostat du four
- 7 - Voyant doseur d'énergie
- 8 - Programmeur électronique

**Manette de commande de la table de cuisson (1)**

En correspondance de chaque manette, un cercle plein indique la position de cuisson en cours. Tourner la manette sur la position désirée de 2 à 12 pour régler l'intensité de chauffe.

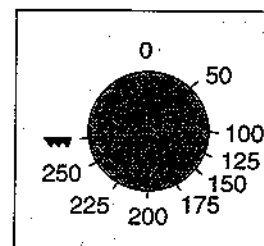
Le réglage est progressif, toutes les zones intermédiaires peuvent donc être utilisées.

Manette à double chauffe

Si on tourne la manette sur une des positions de 2 à 12, seul l'intérieur du petit diamètre chauffe.

Si on tourne la manette en correspondance du symbole ☉ ou ☽ puis on la lâche, elle retourne à la position 12, et l'intérieur du petit et du grand diamètre chauffe. Pour régler la chaleur désirée, tourner la manette dans le sens anti-horaire, sur une des positions intermédiaires.

Pour retourner au chauffage seulement de l'intérieur du petit diamètre, tourner la manette sur la position 0 et ensuite sur une position de 2 à 12.

Manette du thermostat (2)

Elle permet de sélectionner la température du four la plus indiquée pour les aliments à cuire, d'un minimum de 50°C à un maximum de 250° C.











Le réglage est progressif; par conséquent, toutes les positions intermédiaires peuvent être utilisées.

La température sera maintenue constante par le thermostat.

De plus, à la fin de la rotation, la position ☐ de température maximale est conseillée pour les cuissons au grill.

Manette des fonctions (3)

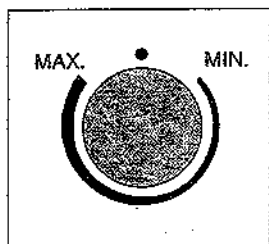
Elle permet de sélectionner, en tournant dans les deux sens, les différents systèmes de chauffage:

-  Le four est éteint
-  L'ampoule du four est allumée
-  Élément chauffant supérieur et inférieur
-  Élément chauffant supérieur
-  Élément chauffant inférieur
-  Élément grill
-  Élément grill + air
-  Élément grill + moteur du tournebroche
-  Élément inférieur + air
-  Fonctionnement à air chaud ou décongélation

Doseur d'énergie de la résistance du grill (4)

(seulement sur certains modèles)

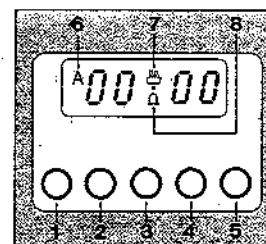
Plus on tourne la manette vers le maximum, plus l'allumage de la résistance sera fréquent, ainsi la chaleur nécessaire à la cuisson du type d'aliment est constante. Le réglage est progressif.

**Voyant de la table de cuisson (5)**

L'allumage du voyant indique le fonctionnement d'un ou plusieurs foyers. Quand toutes les boutons sont sur le zéro il doit être éteint.

Voyant du thermostat du four (6)

Il reste allumé jusqu'à ce que la température, sélectionnée précédemment, n'a pas été atteinte; ensuite, il s'allume et s'éteint pour indiquer le maintien constant de la température du four.

Programmeur électronique (8)

Le programmeur du four permet d'effectuer la cuisson semi-automatique ou automatique. Vous pouvez donc sortir tranquillement de chez vous et trouver à votre retour les aliments cuits à point et prêts pour être servis à table; de plus, il est muni d'une horloge et d'une minuterie avec signal sonore.

Ci-dessous nous illustrons les fonctions des touches et des symboles sur le cadran que vous devrez connaître avant d'utiliser le programmeur.

1. Touche minuterie
2. Touche durée de la cuisson
3. Touche fin de cuisson
4. Touche décroissement comptage sur le cadran
5. Touche incrémentation comptage sur le cadran
6. Cadran symbole (A) cuissons automatiques
7. Cadran symbole (flame icon) cuissons manuelles ou début cuissons automatiques
8. Cadran symbole (bell icon) selection minuterie

Important: après le branchement électrique ou après une panne de courant, le cadran clignote en indiquant 0.00, à ce point, régler l'heure du jour.

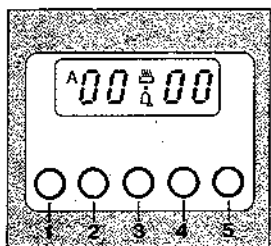
Réglage de l'heure

Après le branchement électrique le cadran clignote en indiquant 0.00.

Appuyer sur les touches (2 et 3), le cadran se fixe.

Appuyer sur la touche + (ou la touche -), on avance (et/ou on recule) d'une minute à chaque pression, jusqu'à quand on obtient l'heure du jour et le symbole (flame icon).


Cuisson semi-automatique




Mode de réglage du programmeur pour éteindre le four automatiquement (DUREE DE CUISSON).

Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.

Appuyer sur la touche (2); sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + (ou la touche -), pour régler la durée.

Relâcher la touche (2); sur le cadran on peut lire l'heure du jour avec les symboles (A e. ) , à ce point le compte programmé de la cuisson commence.

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes); pour l'arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer sur les touches (2 et 3). Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole (); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.

NOTA - Pendant la cuisson, appuyer sur la touche (3); sur le cadran apparaît le temps de cuisson restant.

Cuisson automatique


Mode de réglage du programmeur pour allumer et éteindre le four automatiquement (DUREE ET FIN DE CUISSON).

Choisir le type de chauffage et la température par les boutons correspondants.

Appuyer sur la touche (2); sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + (ou la touche -), pour régler la durée.

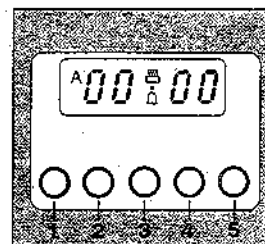
Appuyer sur la touche (3); sur le cadran apparaît la somme de l'heure et de la durée de cuisson; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + pour régler l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche (3); sur le cadran on peut lire l'heure et le symbole (A), en attendant l'heure de début de cuisson.

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent se met en marche (durée 7 minutes); pour arrêter, tourner les deux boutons sur la position zéro et simultanément appuyer sur les touches (2 et 3). Sur le cadran on peut lire l'heure du jour et le symbole (); le four est prêt pour l'utilisation manuelle.


NOTA - Pendant la programmation, en appuyant sur les touches (3) ou (2), sur le cadran apparaît le temps restant ou la fin de la cuisson introduite précédemment.


Minuterie



Le programmeur peut être utilisé comme minuterie sans interrompre le fonctionnement du four.

Appuyer sur la touche (1), sur le cadran apparaît 0.00 fixe; la maintenir enfoncée et agir sur la touche + ou - pour régler les minutes fixées.

Relâcher la touche (1), sur l'écran apparaît l'heure et s'allume le symbole  ; le comptage des minutes commence.

A la fin du temps fixé le symbole  disparaît du cadran et simultanément un signal sonore intermittent (durée 7 minutes) se met en marche; pour l'arrêter, appuyer sur les touches (2 et 3).

En appuyant sur la touche (1), sur le cadran apparaît le temps manquant décroissant.

Correction/effacement

Les données introduites peuvent être corrigées en appuyant sur la touche qui correspond à la fonction et, en même temps, la touche + ou -.

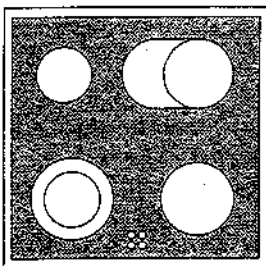
L'effacement se fait sur la valeur 0.00.

Quand un programme est introduit, arriver à zéro avec la touche + ou -. Maintenir enfoncée la touche de la fonction à effacer; le programme introduit est annulé.

L'effacement de la durée de la cuisson entraîne celui de la fin de la cuisson et vice versa.

L'introduction ou la correction de valeurs incohérentes sont empêchées logiquement (ex. une fin de cuisson en contraste avec la durée, c'est-à-dire qui ne la contient pas).

REMARQUE: Le signal acoustique final peut être réglé en 3 tonalités, en appuyant sur la touche (4) quand il est activé.

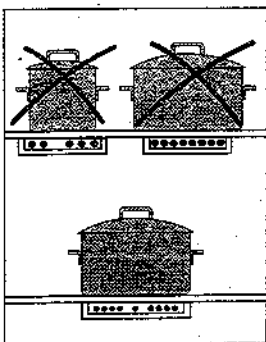


L'appareil est doté de 4 zones de cuisson de diamètre et de puissance différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur rayonne uniquement à l'intérieur des diamètres tracés sur le verre.

Les 4 zones de cuisson sont du type **HIGH-LIGHT**. Elles s'allument en quelques secondes et sont réglables de la position 2 (minimum) à la position 12 (maximum).

Les 2 zones de cuisson avec deux cercles concentriques et/ou cercle + poissonnière sont à double chauffe: seulement à l'intérieur du petit diamètre ou dans les deux diamètres.

Avertissements



Avertissements

Pendant la première période de fonctionnement de la table, on peut sentir une odeur âcre ou de brûlé qui disparaît complètement après plusieurs allumages.

Pour un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, utiliser uniquement des casseroles et des plats adaptés à la cuisson électrique, à fond très épais et parfaitement plat (il suffit de contrôler avec une règle).

Le diamètre du fond des récipients doit être au moins égal au diamètre du cercle tracé sur le plan de pose: s'il est plus petit, on aura un gaspillage d'énergie, il est donc préférable qu'il soit plus grand. Par ailleurs, le fond des casseroles doit être propre et sec tout comme la table de cuisson.

Ces conseils sont très importants. Si vous ne les suivez pas, vous aurez une dispersion de chaleur et d'énergie.

Les quatre voyants placés à l'avant entre les zones de cuisson s'allument quand une ou plusieurs zones de chauffe dépassent 60°C.

Ce dispositif permet de savoir, après utilisation de la table, si dans une ou plusieurs zones de cuisson il y a encore une température supérieure à 60°C.

Les voyants s'éteignent quand la température est descendue au-dessous de 60°C environ.

IMPORTANT - Faire très attention aux enfants qui difficilement peuvent voir les voyants de chaleur résiduelle allumés; après utilisation, les zones restent très chaudes pendant longtemps, même si elles sont éteintes. Eviter d'y poser les mains.

Guide des cuissons

Dans le tableau sont reportées les positions des manettes et le type de préparation.

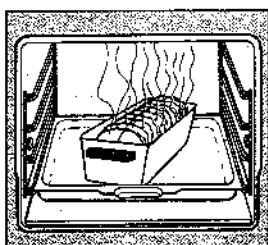
Elles peuvent changer selon la quantité d'aliments et le goût du consommateur.

Position de la manette	Préparation
2	Pour faire fondre le beurre, le chocolat ou autres de ce genre.
3 - 4	Pour réchauffer des aliments, maintenir en ébullition de petites quantités d'eau, faire des sauces contenant des jaunes d'oeuf ou du beurre.
5 - 6	Pour réchauffer des aliments solides et liquides, maintenir de l'eau en ébullition, décongeler des surgelés, faire des omelettes de 2-3 oeufs, cuire des fruits, des légumes et autres.
7 - 8	Cuisson de viandes, poissons et légumes en sauce, mets avec plus ou moins d'eau, préparation de confitures, etc.
9 - 10	Viande ou poissons à la casserole, biftecks, foie, viandes et poissons à la poêle, oeufs, etc.
11 - 12	Friture à l'huile de pommes de terre, etc., porter l'eau à ébullition.

Préliminaires

Si, au cours du fonctionnement, il faut ouvrir la porte du four, la laisser ouverte le moins possible pour que la température du four ne baisse pas au point de compromettre la bonne réussite de la cuisson. Pour éviter d'être incommodé par la vapeur éventuelle contenue dans le four, ouvrir la porte en deux temps: pour 4-5 secondes la tenir semi-ouverte (5-6 cm env.) puis l'ouvrir complètement.

Cuissons traditionnelles (statiques)



Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat au choix entre 50 et 250°C.


Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four d'un seul plat. Utiliser des récipients à bord haut pour salir le moins possible les parois du four.

Pour une cuisson à point, préchauffer le four à la température préfixée et enfourner quand le voyant s'éteint. **Les viandes très grasses peuvent être enfournées à four froid.**

Pour la viande congelée, il est préférable de cuire sans décongeler.

Choisir les températures environ 20°C plus basses et les temps de cuisson environ 1/4 plus longs par rapport à une cuisson de viande fraîche.

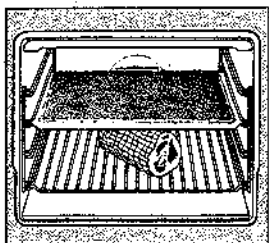
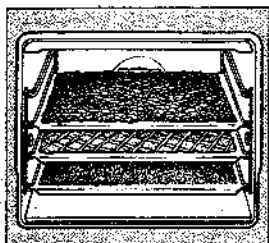
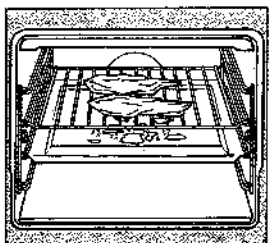
Utiliser des récipients à bord haut pour salir le moins possible les parois du four.

Tableau des cuissons avec four statique 

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes.

Les temps de cuisson des mets à cuire, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon l'épaisseur, la qualité et les goûts du consommateur.

Préparation	Position du gradin-support en partant du bas	Température °C	Temps de cuisson avec four préchauffé
Entrée			
Lasagnes	2 - 3	220 - 240	30'
Pâtes au four	2 - 3	220 - 240	40'
Viande			
Rôti de veau	2	200 - 220	60' par kg.
Rôti de porc	2	230 - 250	60' par kg.
Poulet	2	200	60 - 65'
Lapin	2	200	90 - 95'
Gigot	1	230 - 250	30' par kg.
Poisson	1 - 2	180 - 250	selon les dimensions
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Desserts			
Meringues	1 - 2	100	60 - 80'
Pâte brisée	1 - 2	200	15'
Gâteau en couronne	1 - 2	175	35 - 45'
Biscuit de Savoie	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Tarte aux fruits	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

Cuissons à air chaud**Cuissons au grill à air chaud**

(seulement sur les modèles avec four ventilé, vérifier les symboles sur le bandeau de commandes de l'appareil)

Position manette commutateur sur le symbole 

Position manette thermostat au choix entre **50** et **250°C**

Ce système à air chaud est indiqué pour la cuisson au four sur plusieurs niveaux.

La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Toutefois pour la pâtisserie très fine, le four peut être préchauffé. On peut cuire en même temps la pâtisserie et des aliments de nature différente (poisson, viande, etc..) sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.

Ces cuissons multiples peuvent être effectuées uniquement si les températures de cuisson des différents aliments sont les mêmes.

(seulement sur les modèles avec four ventilé, vérifier les symboles sur le bandeau de commandes de votre appareil).

Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat **200°C** maxi.

(sur les modèles avec doseur d'énergie (4), positionner aussi la manette sur la valeur désirée).

Ce type de cuisson permet une répartition uniforme de la chaleur et une plus grande pénétration de la chaleur en profondeur. Idéal pour obtenir des aliments légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La porte du four doit rester fermée.

Important - Durée max. cuisson 60 minutes.

Cuissons au grill

Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat sur le symbole 

(sur les modèles avec doseur d'énergie (4), positionner aussi la manette sur la valeur désirée).

Ce type de cuisson permet une coloration rapide des aliments. Il est conseillé d'introduire la grille dans le gradin-support le plus approprié (généralement en haut), selon les dimensions des aliments: pour des cuissons brèves, dans le quatrième gradin en partant du bas; pour des cuissons longues et des grillades sur des surfaces larges, dans un des gradins inférieurs.

Pour ce genre de cuisson, tenir la porte du four ouverte; appliquer la protection pour protéger le bandeau de commandes et les manettes.

Tableau des cuissons au grill

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes.

Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur et les goûts du consommateur.

Préparation	Position gradin-support en partant du bas	Temps en minutes	
		1er côté	2e côté
Côte de porc	4	7 - 9'	5 - 7'
Filet de porc	3	9 - 11'	5 - 9'
Filet de boeuf	3	9 - 11'	9 - 11'
Tranches de foie	4	2 - 3'	2 - 3'
Côte de veau	4	7 - 9'	5 - 7'
Poulet coupé en 2	3	9 - 14'	9 - 11'
Saucisses	4	7 - 9'	5 - 6'
Boulettes	4	7 - 9'	5 - 6'
Filet de poisson	4	5 - 6'	3 - 4'
Toast	4	2 - 4'	2 - 3'

Cuissons délicates

Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat au choix entre 50 et 250°C.

Ce type de cuisson est indiqué pour la pâtisserie et surtout pour les tartes avec glaçage et peu de sucre, tartes aux fruits, gâteaux mis dans des formes ou sur la plaque. Il est aussi utilisé, avec d'excellents résultats, pour compléter la cuisson d'aliments dont le dessous n'est pas assez cuit et pour les cuissons qui demandent la chaleur surtout dans la partie inférieure.

La grille ou la plaque doivent être enfilées dans le premier ou le second gradin-support en partant du bas.

Décongélation

(seulement sur les modèles avec four ventilé).


Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat sur la position 0.

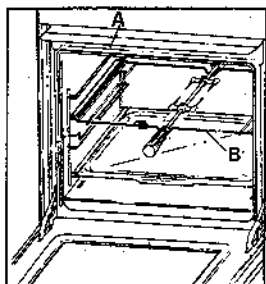
La décongélation rapide des aliments congelés est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure un mouvement de l'air à l'intérieur du four, sans chauffage. Ce système garantit aux produits crus, surgelés ou provenant d'un congélateur normal, une décongélation rapide, sans modification du goût et de l'aspect.

Cuissons au tournebroche

(seulement sur les modèles prévus)

Position de la manette commutateur sur le symbole 

Position de la manette thermostat sur le symbole 



Pendant la cuisson laisser la porte du four ouverte pour la sortie des vapeurs et appliquer la protection «A» pour protéger le bandeau de commandes et les manettes.

Enfiler le support «B» dans le troisième gradin en partant du bas, préparer la tige du tournebroche avec les mets à cuire et la poser dans les logements centraux du support «B»; pousser pour que la tige entre dans le trou du moteur du tournebroche placé sur la paroi arrière.

Enfiler la lèche-frite émaillée dans le premier gradin en partant du bas (elle recevra les jus et les graisses qui dégouttent de la viande).

Tableau des cuissons avec four ventilé 

Dans ce tableau sont reportées, à titre indicatif, les données pour la cuisson de préparations courantes.

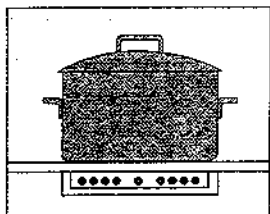
Les temps de cuisson, surtout ceux de la viande et des volailles, varient selon l'épaisseur, la qualité des mets à cuire et les goûts du consommateur.

Préparation	Position du gradin-support en partant du bas	Température °C	Temps en minutes
Entrée			
Lasagnes	2	200 - 220	20 - 25'
Pâtes au four	2	200 - 220	25 - 30'
Riz créole	2	200 - 230	20 - 25'
Viande rôtie			
Rôti de veau	2	160 - 180	65 - 90'
Rôti de porc	2	160 - 170	70 - 100'
Rôti de boeuf	2	170 - 180	65 - 90'
Filet de boeuf	2	170 - 190	35 - 45'
Agneau	2	140 - 160	100 - 130'
Roast-beef	2	180 - 190	40 - 45'
Poulet	2	180	70 - 90'
Canard	2	170 - 180	100 - 160'
Dinde	2	160 - 170	160 - 240'
Lapin	2	160 - 170	80 - 100'
Lièvre	2	170 - 180	30 - 50'
Poisson	2 - 3	160 - 180	selon le poids
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Desserts			
Gâteau en couronne	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Tarte aux fruits	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Génoise	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Crème avec biscuits cuiller	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Pain	2 - 3	200 - 220	40'
Toast	1 - 2	230 - 250	7'

Table de cuisson

Avant toute opération, débrancher l'appareil et lire très attentivement les instructions suivantes.

La table en vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, si possible après chaque utilisation, quand elle est froide ou à peine tiède.

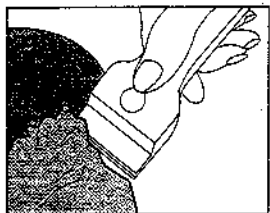


1) N'utiliser que des casseroles à fond parfaitement plat, propre et sec.

Les casseroles en fonte ou à fond rugueux ne doivent pas être utilisées car elles pourraient laisser des traces et des rayures sur le plan de cuisson. D'éventuelles traces claires causées par l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être enlevées avec un chiffon humide imbibé de vinaigre.

2) Ne pas verser de sucre sur la table pendant la cuisson; si cela devait arriver, éteindre immédiatement et nettoyer avec la raclette, quand la plaque est tiède, pour éviter d'abîmer la surface.

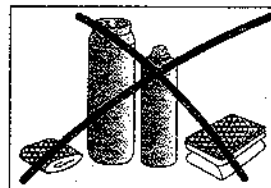
Si le verre n'est pas nettoyé immédiatement, on risque d'avoir des incrustations qu'il sera impossible d'enlever par la suite.



3) Si, après la cuisson, il reste des résidus brûlés, les enlever avec la raclette fournie en équipement puis rincer avec de l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre. Grâce à l'utilisation constante de la raclette, on réduit considérablement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan.

4) Il est conseillé d'éloigner de la table tous les matériaux ou substances qui pourraient fondre (par ex. plastique ou feuilles d'aluminium).

Si, par inadvertance, quelque matière a fondu sur la table, nettoyer immédiatement avec la raclette, lorsque la plaque est encore chaude, pour éviter d'abîmer le plan de cuisson.



5) Ne jamais utiliser de détergents abrasifs-corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).

6) Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail. Même un grain de sable qui peut sauter quand on nettoie les légumes rale la surface si l'on pose une casserole dessus.

7) Le fonctionnement anormal d'une zone de chauffe peut être dû à un défaut de la résistance placée au-dessous du verre.

Dans ce cas, appeler immédiatement un technicien spécialisé.

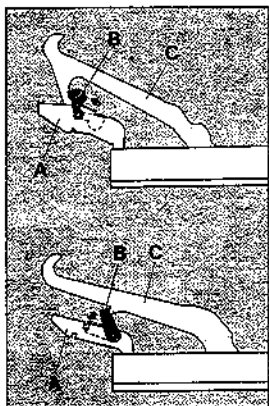
Notre Société décline toute responsabilité pour des dommages au verre dérivant du non-respect des instructions données ci-dessus.

Important!

Se rappeler de nettoyer le plan en vitrocéramique après l'extinction des éléments de chauffe résiduels.

Nettoyage du four

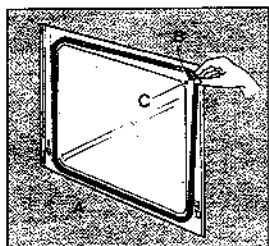
Un nettoyage régulier et constant permet de maintenir inaltéré l'aspect de votre appareil pendant très longtemps. Pour le nettoyage du four à panneaux autonettoyants, consulter le manuel spécifique annexé. Pour les parties extérieures, utiliser un chiffon doux, de l'eau et du savon, jamais de produits en poudre contenant des abrasifs.

Démontage de la porte

Les charnières «A» sont munies de deux cavaliers mobiles «B» qui, s'ils sont accrochés aux secteurs «C» des charnières quand la porte est complètement ouverte, les bloquent. Soulever la porte vers l'extérieur en faisant les deux mouvements illustrés sur la figure. Pour ces opérations, faire prise sur les côtés de la porte, près des charnières.

Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leur logement.

Avant de fermer la porte, **ne pas oublier d'enlever les deux cavaliers «B»** qui ont servi à accrocher les deux charnières.

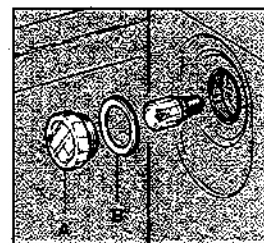
Joint de la porte du four

Pour faire un nettoyage plus soigné du four, démonter le joint de porte après avoir enlevé la porte du four comme indiqué au chapitre précédent.

Pour les démonter, soulever les languettes «B» placées dans les angles.

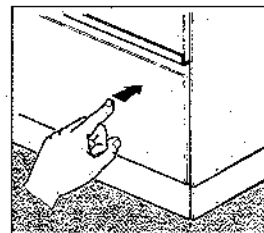
Nettoyer le joint avec une éponge, de l'eau et du savon; les produits acides ou abrasifs sont interdits.

Remonter le joint «A» en tenant à plat le côté le plus long et enfiler les languettes «B» dans les trous «C» en commençant par les trous supérieurs.

Remplacement de l'ampoule

Enlever la protection «A» en dévissant dans le sens anti-horaire. Après avoir changé l'ampoule, remonter la protection «A».

N'utiliser que des ampoules pour four (T 300°C).

Porte inférieure du tiroir

(seulement sur les modèles prévus)

Dans la partie inférieure de l'appareil, sous le four, il y a un tiroir de rangement abattant.

Pour l'ouvrir, appuyer en haut à droite.

Ne jamais y mettre de matières inflammables comme des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.