

FR

Français, 1

C3VM6 F/HA

Sommaire

FR

Installation, 2-3

Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Caractéristiques techniques

Description de l'appareil, 4

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Utilisation du four, 5-8

Mise en marche du four
Programmes de cuisson
Programmer la cuisson à l'aide du programmateur
Tableau de cuisson

Utilisation du plan vitrocéramique, 9

Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 10

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 11

Mise hors tension
Nettoyage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

Assistance, 12

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

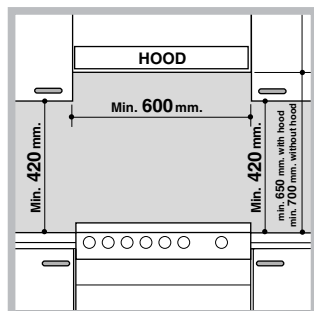
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.



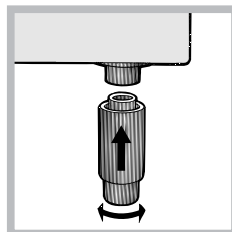
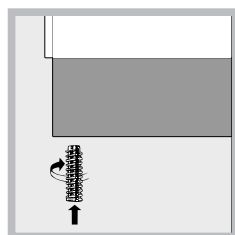
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.

Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne placez pas de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux

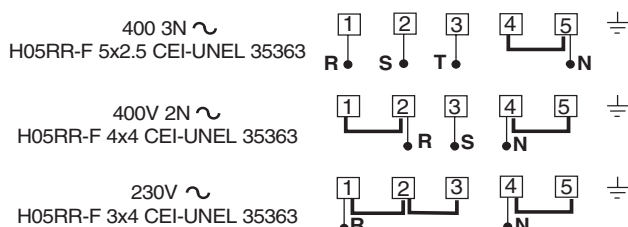


coins à la base de la cuisinière (voir figure). Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

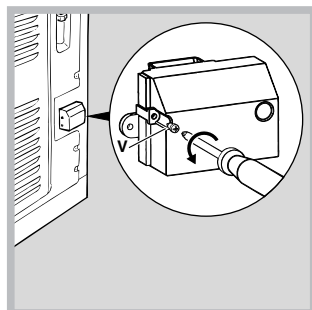
Raccordement électrique

Montage du câble d'alimentation

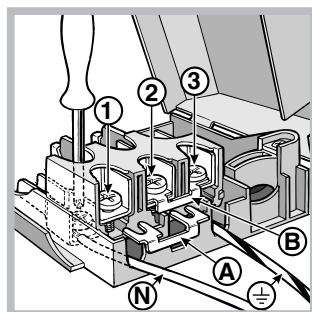
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant:



Pour monter le câble d'alimentation :



1. Dévissez la vis V du bornier et tirez le couvercle pour l'ouvrir (voir figure).



2. positionnez le cavalier de raccordement A (voir figure) selon le schéma de connexion illustré plus haut. Le bornier est prévu pour raccordement monophasé 230 V : les bornes 1, 2 et 3 sont

reliées les unes aux autres; le pont 4-5 se trouve dans la partie inférieure du bornier.

3. positionnez les fils N et $\perp$ conformément au dessin (voir figure) et effectuez le raccordement en serrant à fond les vis des bornes.

4. positionnez les fils restants sur les bornes 1-2-3 et serrez les vis.

5. fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
6. fermez le couvercle du bornier et vissez la vis V.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques collée sur l'appareil. En cas de raccordement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions du four HxLxP	34x44x38 cm										
Volume	l 54										
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 18 cm										
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique										
Plan de cuisson vitrocéramique	<table> <tr> <td>Avant gauche</td><td>1200 W</td></tr> <tr> <td>Arrière gauche</td><td>1800 W</td></tr> <tr> <td>Arrière droit</td><td>1200 W</td></tr> <tr> <td>Avant droit</td><td>1700 W</td></tr> <tr> <td>Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique</td><td>5900 W</td></tr> </table>	Avant gauche	1200 W	Arrière gauche	1800 W	Arrière droit	1200 W	Avant droit	1700 W	Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique	5900 W
Avant gauche	1200 W										
Arrière gauche	1800 W										
Arrière droit	1200 W										
Avant droit	1700 W										
Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique	5900 W										
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2004/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 - Consommation énergie convection naturelle. Fonction four : ☐ Statique - Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée Fonction four : ☒ Ventilé										
	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives-2002/96/EC										

*N'existe que sur certains modèles

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

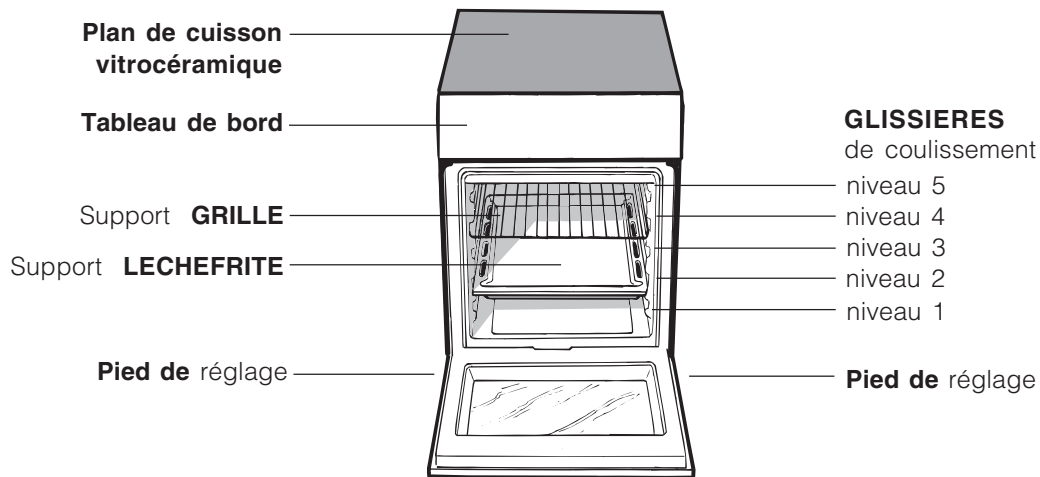
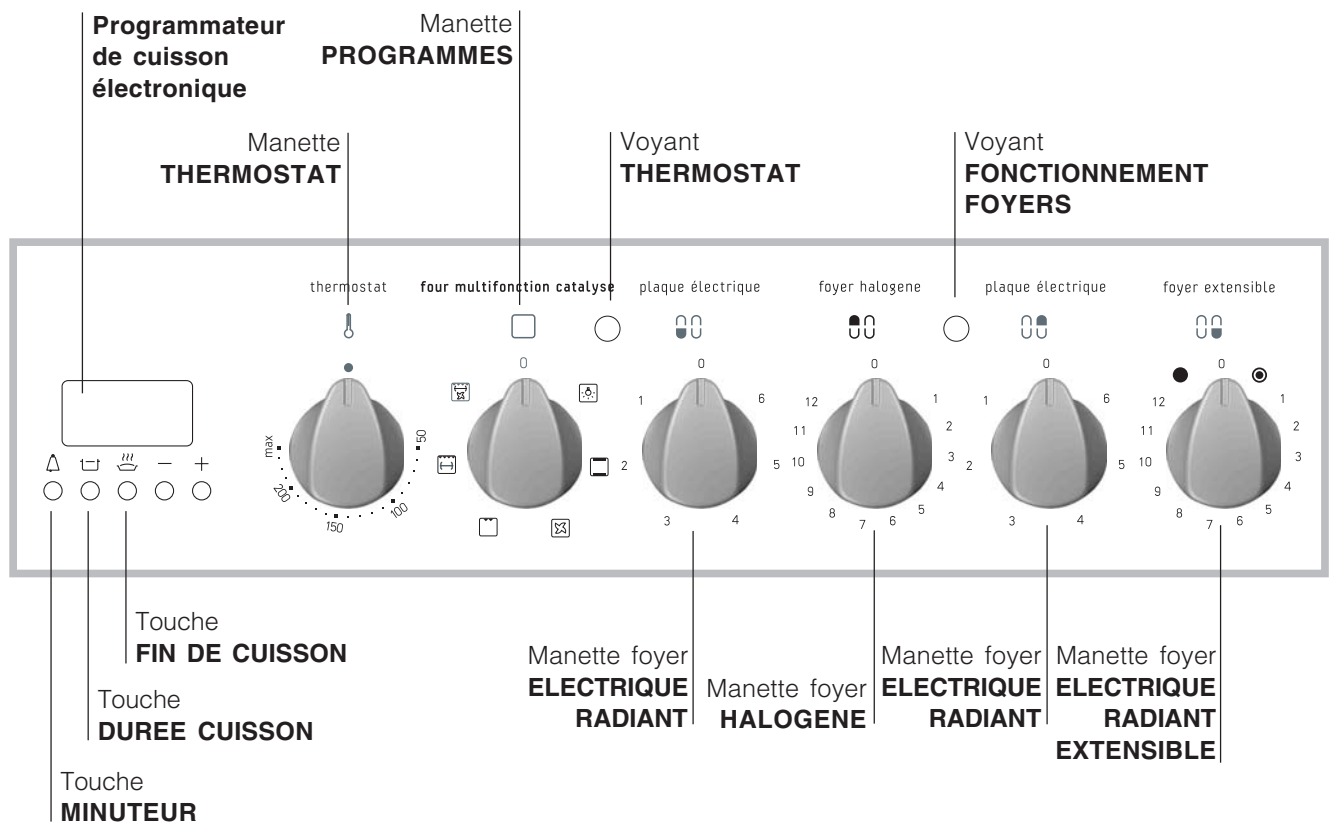


Tableau de bord



! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Choisissez la température conseillée pour ce programme ou celle que vous préférez à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir tableau cuisson au four*).

En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (*voir ci-dessous*);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le bouton sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

Programme **FOUR STATIQUE**

Température : au choix entre 50°C et Max.
Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur.

Programme **FOUR VENTILE**

Température : au choix entre 50°C et Max.
Activation, à tour de rôle, de la résistance de sole et de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **GRIL**

Température : Max.
Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites pièces permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.

Programme **DOUBLE GRIL**

Température : Max.
Un gril plus grand que d'habitude et au design novateur qui augmente de 50% les performances de cuisson et qui supprime les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas. Utilisez ce gril pour dorer de façon uniforme.

Programme **DOUBLE GRIL VENTILE**

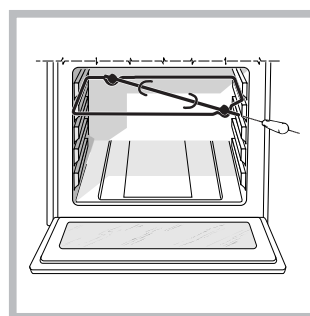
Température : au choix entre 50°C et 200°C.
Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Très utile pour des grillades rapides ou pour griller de grosses pièces de viande sans utiliser le tournebroche.

! Les cuissons GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE doivent avoir lieu porte fermée.

! En cas de cuisson en mode GRIL ou DOUBLE GRIL, placez la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode DOUBLE GRIL VENTILE, placez la grill au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

Tournebroche*

Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :



1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (voir figure);
3. pour actionner le tournebroche, sélectionnez  /  à l'aide du bouton PROGRAMMES.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE  car c'est le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
 - utilisez surtout les gradins 2 et 4 et placez au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
 - en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées (voir *Tableau cuisson au four*) et enfournez les plats plus délicats au gradin 4. Sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
 - lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
 - Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.
- *N'existe que sur certains modèles

Programmer la cuisson à l'aide du programmateur électronique*

Mise à l'heure de l'horloge

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'afficheur clignote sur 0.00. Pour régler l'heure :

1. appuyez en même temps sur les touches DUREE DE CUISSON  et FIN DE CUISSON ;
2. dans les 4 secondes qui suivent, remettez à l'heure en appuyant sur les touches  et . La touche  sert à augmenter le temps; la touche  sert à diminuer le temps.

Après la sélection de l'heure, le programmateur se place automatiquement en position manuelle.

Programmer la minuterie

Le minuteur sert à programmer un compte à rebours qui se termine par un signal acoustique.

Pour programmer la minuterie :

1. appuyez sur la touche MINUTEUR . L'afficheur visualise :

^ 0:30

2. appuyez sur les touches  et  pour sélectionner la durée désirée;
3. dès que les touches sont lâchées, le compte à rebours démarre et l'afficheur visualise l'heure courante :

10:00

4. une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches  et ) : le symbole  s'éteint.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Régler le volume du signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, vous pouvez régler le volume du signal acoustique à l'aide de la touche .

Programmer la durée d'une cuisson avec départ différé

Il faut avant tout choisir le programme de cuisson et la température désirés à l'aide des boutons du four PROGRAMMES et THERMOSTAT.

Vous pouvez à présent sélectionner la durée de cuisson :

1. appuyez sur la touche DUREE CUISSON ;
2. dans les 4 secondes suivantes, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches  et . Si vous programmez par exemple une durée de cuisson de 30 minutes, l'afficheur visualise :

^ 0:30

3. dès que vous lâchez les touches, au bout de 4 secondes, l'afficheur visualise l'heure courante (10.00 par exemple) en même temps que le symbole  et la lettre A (AUTO) :

Il faut ensuite sélectionner l'heure de fin de cuisson :

4. appuyez sur la touche FIN DE CUISSON ;
5. dans les 4 secondes suivantes, sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches  et . Si vous voulez par exemple que la cuisson finisse à 13h00, l'afficheur visualise :

^13:00

6. dès que vous lâchez les touches, au bout de 4 secondes, l'afficheur visualise l'heure courante (10.00 par exemple) en même temps que la lettre A (AUTO) :

^10:00

Dans l'exemple fourni, le four s'allumera automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après, à 13h00.

Programmer la durée d'une cuisson avec départ immédiat.

Suivez la même procédure décrite plus haut pour programmer la durée de cuisson (points 1-3).

! La lettre A allumée rappelle que vous avez sélectionné la durée et l'heure de fin de cuisson en fonction automatique AUTO. Pour revenir au fonctionnement manuel du four, après toute cuisson AUTO appuyez simultanément sur les touches DUREE CUISSON  et FIN CUISSON .

! Le symbole  reste allumé en même temps que le four pendant toute la durée de la cuisson.

Vous pouvez à tout moment afficher la durée sélectionnée en appuyant sur la touche DUREE DE CUISSON  et afficher l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche FIN DE CUISSON . Un signal acoustique retentit en fin de cuisson. Pour l'arrêter, appuyez sur une touche quelconque, sauf sur les touches  et .

Annuler une cuisson programmée

Appuyez en même temps sur les touches DUREE DE CUISSON  et FIN DE CUISSON .

Corriger ou annuler les données sélectionnées

Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante (MINUTEUR, DUREE DE CUISSON ou FIN DE CUISSON) et sur la touche  ou .

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

En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

*N'existe que sur certains modèles

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Statique	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Maquereaux	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
Double Gril	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.º 4	4	5	Max	2-3
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80
Double Gril Ventilé	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèchefrite)	1.5	-	5	200	70-75
			2	5	200	70-75
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Avec tournebrochettes (si votre appareil en est équipé)					
	Brochettes de viande	1.0	-	5	200	40-45
	Brochettes de légumes	0.8	-	5	200	25-30

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

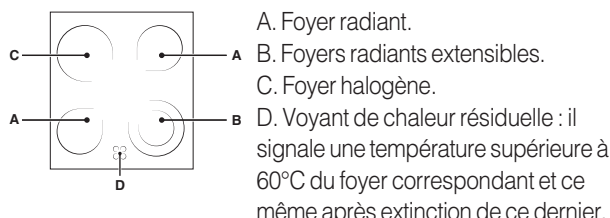
Pour allumer un foyer, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour l'éteindre, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson peut être équipé de foyers radiants ou halogènes. Ils deviennent tous rouges pendant leur fonctionnement :



Foyers radiants

Ils sont composés d'une multitude de spires qui distribuent la chaleur uniformément sur le fond du récipient pour réussir parfaitement toutes les cuissons lentes et le mijotage : daubes, sauces ou plats à réchauffer.

Ces plaques peuvent être réglées entre 1 et 6.

Foyers radiants extensibles

Les foyers radiants extensibles (B) sont reconnaissables à la présence d'une double zone de chauffe. Vous pouvez n'allumer que la zone plus petite (interne) ou les deux (interne et externe). Le bouton de commande permet de choisir entre deux niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 12 :

- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 12.
- tournez le bouton à fond jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 12 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de puissance minimum, ramenez le bouton à la position 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Foyers halogènes

Ils transmettent la chaleur par irradiation de la lampe halogène qu'ils contiennent. Ils se caractérisent par leurs propriétés qui

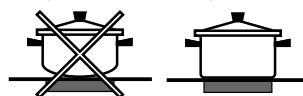
rappellent celles du gaz : une prompte réponse aux commandes et une visualisation immédiate de la puissance. Tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 12.

! Ne pas fixer du regard les foyers halogènes.

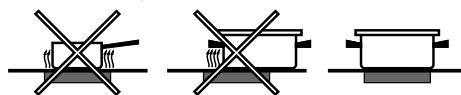
Pos.	Foyers radiants/halogènes	
0	Eteint	Éteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone	
4	Rôtir (moyen)	Pour crèmes et sauces
5	Rôtir (fort)	
6	Rissoler ou rajoinde l'ébullition en peu de temps	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7		Pâtes - Riz
8		
9		
10		Steaks - Poissons - Omelettes
11		
12		Fritures
	Allumage des deux zones de cuisson	

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utilisez des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utilisez des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible;



- assurez-vous que le fond des casseroles soit toujours parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps;
- évitez d'utiliser les mêmes casseroles utilisées sur des brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne posez pas de casseroles déformées ou instables sur les plaques électriques pour éviter tout risque de renversement accidentel. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que les boutons sont bien sur la position ●.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.

- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses.
- Pour vos cuissons au GRIL, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

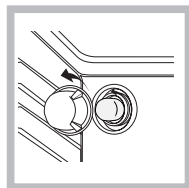
Nettoyage du four

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, nettoyez-le avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



- Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
- Remontez le couvercle et

rebranchez le four au réseau électrique.

Nettoyage automatique du four par catalyse*

Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C. En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

! L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter : de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux ...) et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface de la table et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous vous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

FR

Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.