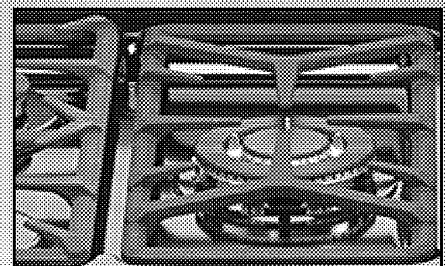
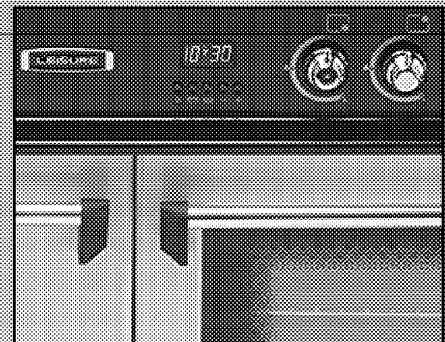
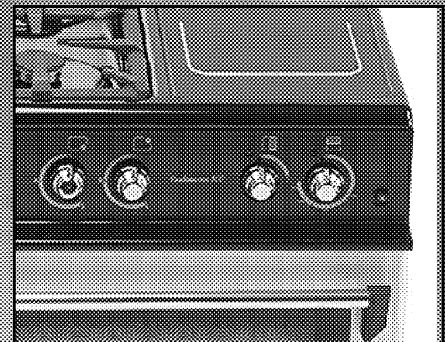


NOTICE D'UTILISATION BEDINUNGSANLEITUNG GEBRUIKSHANDLEIDING

**Piano de cuisson
Elektroherd
Elektrisch Kookfornuis**



Cookmaster 100
CM10FRCP - CM10FRKP



Nous vous félicitons d'avoir choisi une cuisinière de qualité, conçue pour vous procurer un service durable.

L'installation de ce piano de cuisson doit être réalisée par une personne qualifiée conformément aux réglementations en vigueur et son utilisation à un espace bien aéré.

Veillez lire attentivement ces instructions avant son installation ou utilisation et conservez-les à titre de référence pratique. Assurez-vous de bien comprendre les commandes avant d'utiliser votre appareil. L'utilisation de cette cuisinière est réservée uniquement à l'usage prévu, c'est-à-dire à la cuisson de denrées au domicile.

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Symboles de sécurité

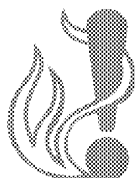
L'utilisation de tout appareil et de cuisinières en particulier (fonctionnant au gaz et à hautes températures) exige le respect des consignes de sécurité fondamentales suivantes.

Il y a des risques de blessures corporelles et de dommages de la cuisinière, de la cuisine et de votre domicile.

Ceux-ci sont détaillés dans la première section «Sécurité au domicile». Dans les cas où les accidents sont les plus courants, ces avertissements sont répétés dans le texte principal à l'aide des symboles suivants :



En cas de danger pour vous, pour les autres et pour les enfants de tout âge



En cas de risque de dommages de la cuisinière, ustensiles, zones et propriétés environnantes

Veillez en prendre connaissance pour votre sécurité.

Table des matières



Introduction

Bienvenue/Symboles de sécurité	1
Sécurité au domicile	3

Installation

Connaître votre appareil/caractéristiques	5
Branchement électrique	6
Installation de votre appareil	7

Utilisation de votre appareil

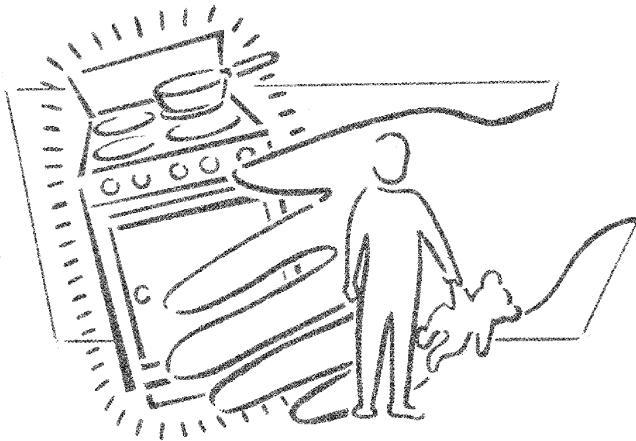
1 ^{ère} utilisation de votre appareil	8
Raccordement au gaz	9
Reglage et changement des injecteurs	11

Fonctionnement

Utilisation de la table de cuisson	12
Ustensiles/friture	14
Fonctionnement du gril double	15
Fonctionnement du four traditionnel	16
Fonctionnement du four à chaleur pulsée	18
Système de plat sortant Handyrack	19
Fonctionnement de l'horloge/minuterie	20-24

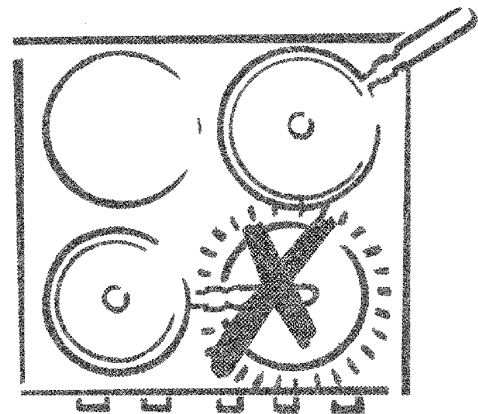
Entretien de la cuisinière

Entretien & nettoyage	25
Diagnostiquer une panne	27
Remplacer l'ampoule du four	27
En cas de déménagement	27



Prenez soin de vous, de votre famille et amis

- **Assurez-vous de tenir les enfants à l'écart pendant l'utilisation de la cuisinière et jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Ne les laissez pas sans surveillance.**
- Pendant l'utilisation, les surfaces s'échauffent. Ne touchez pas les surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Faites particulièrement attention lorsque vous cuisinez des aliments gras car la surchauffe de tels aliments risque de les enflammer.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les plats et ustensiles chauds et la lèchefrite du four.
- Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
- Faites attention en ouvrant la porte. Laissez la vapeur et la chaleur s'échapper avant de retirer la nourriture.
- Interdire à toute personne de s'asseoir sur les portes des fours ou de la cuisinière.
- Ne déplacez pas la cuisinière en tirant sur la porte et/ou les poignées »
- Assurez vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée dans ou à proximité de la cuisinière »
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les feux d'huile ou de graisse.
- Ne chauffez pas de récipients fermés car la pression pourrait s'accumuler et faire exploser le récipient.
- N'utilisez pas de woks traditionnels à fond rond. Utilisez ceux dont le fond est plat.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de la cuisinière que les enfants pourraient essayer d'atteindre.



sécurité au domicile

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage 


Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 73/23/CEE relative à la "basse tension".
- 89/336/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz".
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



Connaître votre appareil



Certains des détails illustrés peuvent varier.

Caractéristiques

Dimensions externes largeur x profondeur x hauteur
1000mm x 600mm x 900mm

Hauteur de la cuisinière, couvercle relevé 1 480 mm

Brûleur avant droit 1.0 kW

Brûleur arrière droit 2.0 kW

Brûleur avant gauche 2.0 kW

Brûleur arrière gauche 3.0 kW

Brûleur central (wok) 3.3 kW

Tension d'alimentation 230V~/400V 3N~50Hz

Puissance du grill (max) 1.9 kW

Côté gauche

Puissance du four 1.8 kW

Côté droit

Puissance du four 1.9 kW

Puissance de la plaque à réchauffer 80 W

Éclairage 15 W x 2

Puissance totale (gaz) 11.3 kW

Puissance totale (électrique) 5.8 kW

Allumage Automatique électrique
pour tous les brûleurs

Dispositif de sécurité Valves à gaz
verrouillables

Gaz Pression d'alimentation Pays destinataires

G20 20 mbar

G30 28-30 mbar

FR Cat II 2E + 3 +

En ce qui concerne les conditions de réglage, veuillez vous référer à la plaque signalétique.

Dans un souci constant de perfectionner nos produits, nos spécifications et modèles peuvent changer sans préavis.

Précision

Notez que les temps de cuisson et les températures suggérés dans ce manuel ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Branchement électrique

Attention !

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi.

Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur.

Reportez vous à la norme NFC15-100

(installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

* Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.

* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

Raccordement du modèle tout électrique (suivant modèle):

* Votre cuisinière est prévue pour un branchement monophasé ou triphasé (reportez vous au tableau ci-dessous).

* La longueur du cordon d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m pour des raisons de sécurité.

* Basculez le couvercle du bloc de connexion en agissant sur les clips ① à l'aide d'un tournevis.

* Branchez le cordon d'alimentation en vous reportant au schéma de câblage.

* Fixez le câble d'alimentation en le passant et le serrant dans le collier ①.

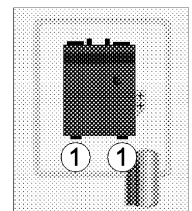
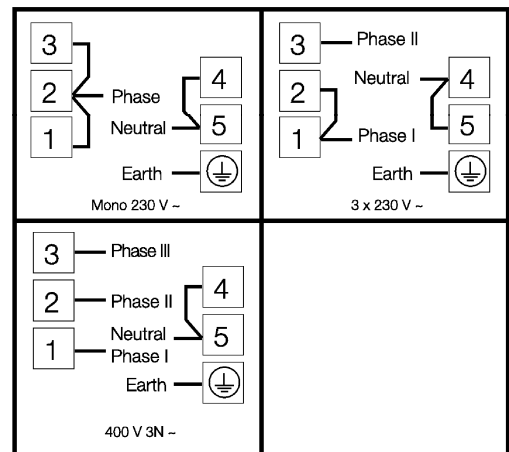


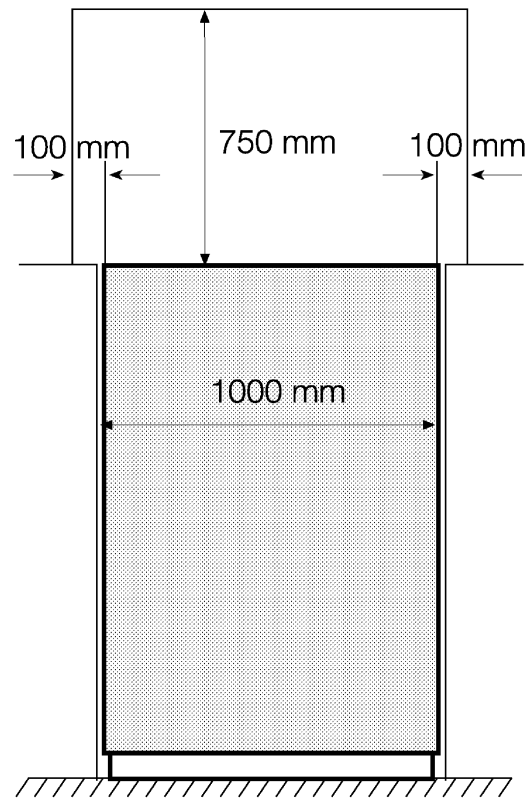
Schéma de câblage



Raccordement au réseau	Monophasé	Triphasé 2 ph Neutre	Triphasé 3 ph Neutre
Tension du réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V
Tension de la cuisinière	230 V	230 V	230 V
Four électrique 4 plaque	3 x 6.0 mm ² HO7 RN-F Fusible 32 A	4 x 4 mm ² HO7 RN-F Fusible 25 A	5 x 2.5 mm ² HO7 RN-F ou HO5RN-F Fusible 20 A
Four électrique 1 plaque	câble 2.5 mm ²	câble 1.5 mm ²	câble 1.5 mm ²

Installation de votre appareil

- La cuisinière a été conçue pour être intégrée entre des meubles de cuisine espacés de plus de 1 000 mm. L'espace situé de chaque côté de la cuisinière doit être suffisant pour permettre d'enlever cette dernière et la vérifier. Elle peut être montée avec des placards d'un côté ou des deux, ainsi que dans une configuration de coin. Elle peut également être posée de façon isolée.
- Les parois latérales adjacentes au dessus de l'appareil doivent se trouver à plus de 100mm de l'appareil et doivent être composées de matériau résistant à la chaleur. Prévoyez un espace minimal de 750 mm au dessus de la table de cuisson.
- De la vapeur d'échappement du four est dégagée au dos de l'appareil, le mur situé derrière la cuisinière doit donc être protégé contre la graisse et l'humidité.



Installation de votre appareil

Déballage

Tous les emballages, films protecteurs et protections de transport doivent être enlevés.

Installateurs

L'installation de l'appareil est réservée à une personne compétente.

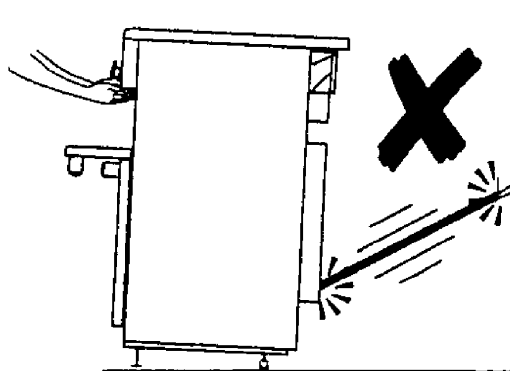
Règles

La cuisinière doit être conformément aux Règles de sécurité relatives au gaz (Installation et Utilisation) ainsi que les Règles de Construction applicables en vigueur.

Emplacement de la cuisinière

L'appareil doit être placé sur une surface plate. Les deux pieds avant et arrière peuvent être réglés si nécessaire. Pour faire en sorte que votre appareil soit à niveau, réglez les deux pieds avant ou arrière en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse jusqu'à ce que l'appareil soit calé au sol.

VEILLEZ À NE PAS FORCER OU ENDOMMAGER LE TUYAU DE GAZ (OU CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE) LORSQUE VOUS DÉPLACEZ LA CUISINIÈRE.



Soulevez les pieds avant du sol par l'extrémité du bandeau de commande de la table de cuisson.

Ne la déplacez pas en tirant sur la poignée de porte ou les manettes.

Déplacer la cuisinière progressivement et avec précaution, en vérifiant que le tuyau de gaz ait assez de lest.

Lorsque vous remettez la cuisinière en place, vérifiez à nouveau que le tuyau de gaz ou câble ne soit pas coincé ou accroché. Veillez à ce qu'il ne se loge pas dans l'espace entre les éléments de cuisine.

1^{ère} utilisation de votre appareil

Important



Il est important lors de la 1^{ère} utilisation de faire chauffer les fours à vide afin de brûler les particules résiduelles laissées lors de la fabrication.

Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.

Grill

Ouvrez la porte du grill. Retirez la grille, plaque et poignée et réglez la commande sur 3 pendant environ 15 minutes.

Four(s)

Retirez les grilles et la plaque et positionnez les manettes de commande sur 200 °C pendant environ 15 minutes.

Nettoyage

Avant de commencer à utiliser la cuisinière, nettoyez-la selon les conseils situés dans Entretien et nettoyage, page 25.

Raccordement de gaz

L'appareil est livré pré-réglé en gaz naturel.

Conditions règlementaires d'installation

* Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.

* La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

☛ En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

■ en type X selon la norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),

■ en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon la norme gaz EN 30.1.

Attention

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

Les extrémités de la rampe d'alimentation de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

■ le raccordement rigide avec interposition d'un joint;

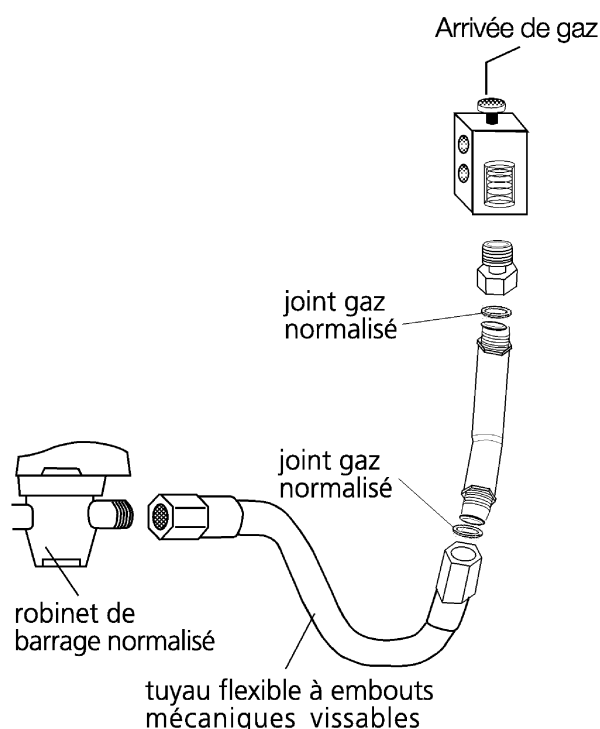
■ le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;

■ Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manoeuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

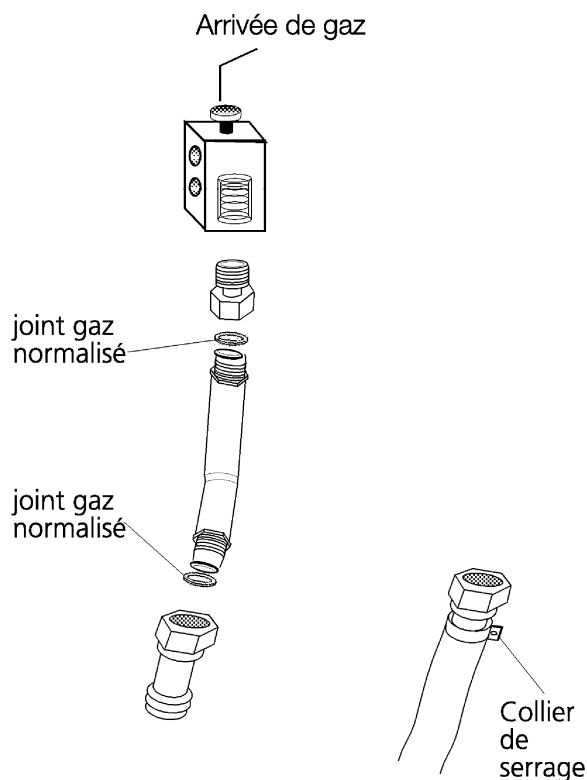
Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité.



En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de ville ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.

L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles. L'embout pour gaz de ville permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage.

Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



Important

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de cette pièce: maintenir ouverts les trous d'aération naturelle d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

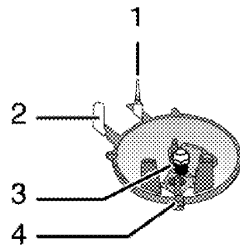
Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane G30, 28-30 mbar Propane G31, 37 mbar	Gaz Naturel G20, 20 mbar G25, 25 mbar
Auxiliaire AR-DR 1 kW	50	72
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Rapide AV-DR 2.9 kW	87	115
Wok 3.3 kW	96	140-143

Réglage et changement des injecteurs

Assurez-vous que la distribution locale et les conditions d'adaptation soient compatibles. Vérifiez la plaque signalétique afin d'identifier les conditions préprogrammées de la cuisinière.

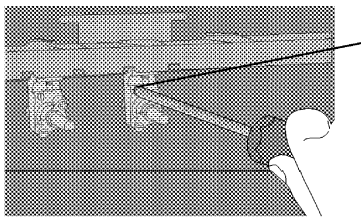
Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
Dévissez les injecteurs.
Fixez les nouveaux injecteurs.
Vérifiez le branchement de tous les raccords.
Les nouveaux injecteurs ont leur emplacement signalé sur l'emballage ou sur le tableau



1. Dispositif de sécurité à l'allumage
2. Bougie
3. Injecteur
4. Brûleur

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente.

1. Remplacez les injecteurs du gaz naturel par leurs équivalents du propane/butane.
2. Vérifiez le bon fonctionnement du système.
3. Enlevez les manettes de commande.
4. Ajustez les débits réduits des brûleurs.



A: Valve du Réglage des brûleurs

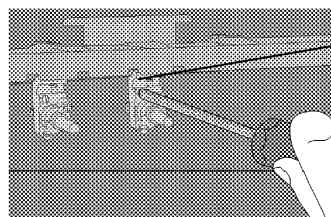
A. Réglage des brûleurs

* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.

* Réglez chaque brûleur individuellement.

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente.

1. Remplacez les injecteurs par leurs équivalents du gaz naturel.
2. Vérifiez le bon fonctionnement du système.
3. Enlevez les manettes de commande.
4. Ajustez les débits réduits des brûleurs.

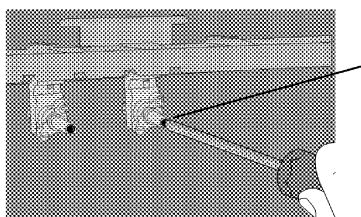


A: Valve du Réglage des brûleurs

A. Réglage des brûleurs

* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.

* Réglez chaque brûleur individuellement.



A: Valve du Réglage des brûleurs

A. Réglage des brûleurs

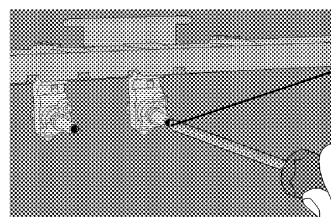
* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.

* Réglez chaque brûleur individuellement.

5. Mettre les étiquettes suivantes :

* Collez l'étiquette modifiée par dessus la plaque signalétique actuelle en veillant à ce que le numéro de série soit toujours visible.

* Cochez la case propane/butane correspondante et placez-la à côté de la plaque signalétique.



A: Valve du Réglage des brûleurs

A. Réglage des brûleurs

* Ajustez la vis "A" d'un tour et à un tour et demi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'obtenir une flamme d'environ 5 mm de long.

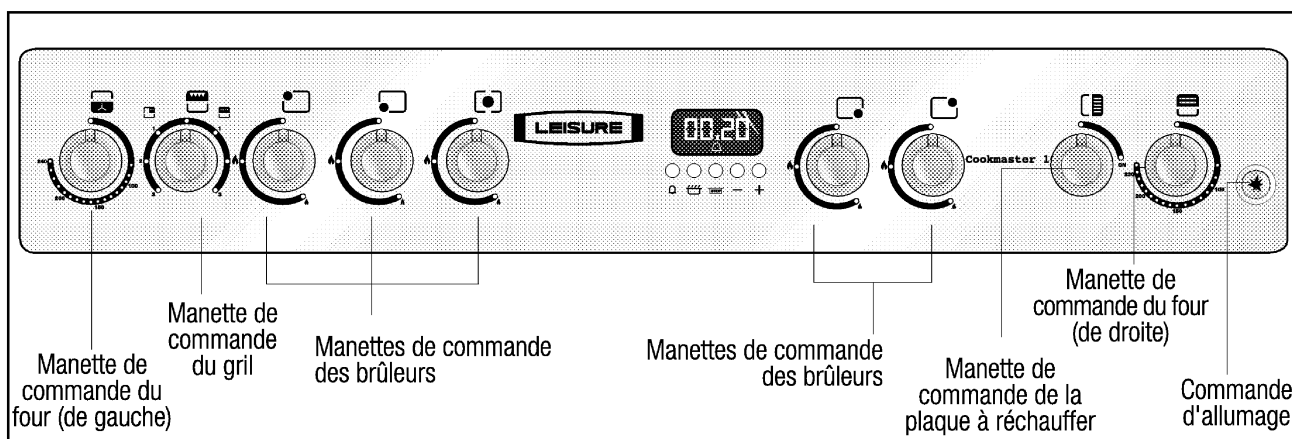
* Réglez chaque brûleur individuellement.

5. Mettre les étiquettes suivantes :

* Collez l'étiquette modifiée par dessus la plaque signalétique actuelle en veillant à ce que le numéro de série soit toujours visible.

* Cochez la case gaz naturel correspondante et placez-la à côté de la plaque signalétique.

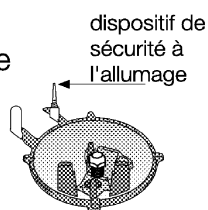
Utilisation de la table de cuisson



Allumer et éteindre

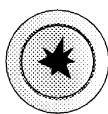
Dispositif de sécurité

Tous les brûleurs sont protégés par un dispositif de sécurité à l'allumage. Si les flammes s'éteignent pour n'importe quelle raison, l'arrivée de gaz sera automatiquement coupée.



Les manettes de commande des brûleurs sont équipées d'un dispositif de sécurité.

- 1 Appuyez légèrement sur la manette appropriée et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position nécessaire.
 - 2 Pendant que la manette est enfoncée, appuyez sur le bouton d'allumage le foyer s'allumera.
 - 3 Gardez la manette enfoncée pendant 15 secondes une fois le brûleur allumé pour annuler le dispositif de sécurité.
 - 4 Pour éteindre un brûleur, positionnez la manette correspondante sur ●.
- En tournant la manette de commande entièrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole représentant une petite flamme, vous pouvez faire mijoter sans éteindre la flamme.



Bouton de d'allumage

- La pression de ce bouton crée une étincelle par brûleur, mais seul celui qui est enclenché s'allumera.
- Si l'un des brûleurs de la table de cuisson ne s'allume pas, appuyez à nouveau jusqu'à ce qu'il s'allume.

Contrôle de la flamme

- Lorsque vous allumez un brûleur de la table de cuisson, restez à proximité et vérifiez qu'il soit bien allumé, puis ajustez la flamme immédiatement.
- Réglez la flamme du brûleur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le fond du récipient, auquel cas la flamme devient inefficace.
- Afin de s'assurer que l'appareil fonctionne en toute sécurité, nous vous conseillons de l'inspecter régulièrement.
- Pour les réglages en débit réduit, ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant une durée prolongée.

Utilisation de la table de cuisson

- Les flammes des brûleurs doivent former un cône bleuâtre visible à l'intérieur de la flamme principale, et ne pas être de couleur jaune. Si elles sont très bruyantes et jaunes lors du premier allumage, éteignez tout de suite et vérifiez que le couvercle du brûleur a été remis en place correctement. Il se peut que l'intérieur des flammes décrit plus haut ne soit pas très clair, mais cela n'est aucunement néfaste. Les grilles de support ne sont pas interchangeables.

Plaque à réchauffer

Avertissement ! Chauffe plat devient chaude lors de son utilisation.

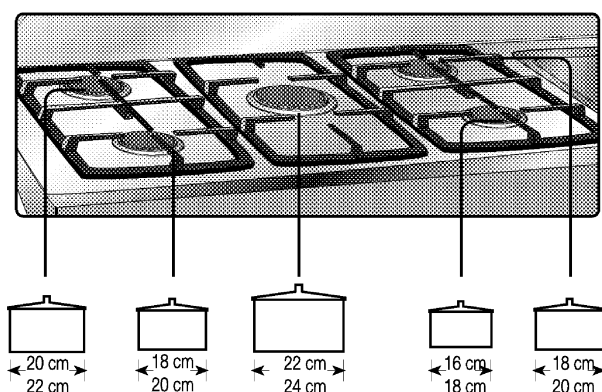
- Mettre en marche en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour éteindre, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur ● off (arrêt).

Couvercle vitré

- Le couvercle vitré doit être relevé entièrement avant de pouvoir utiliser les brûleurs.
- Le couvercle vitré est équipé d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation en gaz des brûleurs lorsque le couvercle est fermé. L'alimentation est rétablie lorsque le couvercle est relevé.
- N'utilisez pas ce dispositif de sécurité pour commander les brûleurs de surface.
 - **Avant de fermer le couvercle vitré, vérifiez que :**
 - Les commandes de la table de cuisson sont sur arrêt.
 - Les ustensiles de cuisine ont été rangés.
 - Les brûleurs de surface ont pu refroidir.
 - Le couvercle est toujours relevé pendant l'utilisation du four ou du gril.

Le couvercle vitré résistant n'est pas destiné à servir de plan de travail car il s'échauffe lorsqu'un des éléments de la cuisinière est en marche et la surface pourrait être rayée si des ustensiles dont le bord est rugueux ou pointu y sont posés.

Ustensiles



Sélection du récipient

Lorsque vous choisissez des récipients, recherchez des poignées faciles à tenir et qui resteront froides. Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients trop lourds

à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux. Utilisez uniquement des casseroles ou poêles à fond plat.

Taille du récipient

Pour une efficacité et sécurité optimale, respectez les tailles de récipient recommandées pour chaque brûleur.

- Ne posez pas de couvercles sur les brûleurs.

Placez toujours les récipients au centre des brûleurs. Lorsque vous déplacez des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez les récipients, ne les faites pas glisser.

Ustensiles

Entretien de la table de cuisson vitrocéramique

La surface vitrocéramique est résistante à l'usage quotidien et cette surface plate facilite son nettoyage, veuillez cependant prendre les précautions suivantes.

- **Déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique si vous remarquez une fissure sur la surface vitrocéramique et consultez la section Garantie.**
- **Tenez les enfants à distance des surfaces chaudes.**
- Afin d'éviter de salir la table de cuisson, assurez-vous que le dessous des récipients de même que la surface de la table de cuisson soient propres et secs avant de vous en servir.
- * N'utilisez pas la surface pour préparer les aliments, couper le pain ou les fruits et légumes par exemple.

- * N'utilisez pas la surface comme espace de rangement ou fonction autre que cuisiner.
- * Faire rayer ou tomber des récipients à arêtes sur la surface peut occasionner des dommages.
- * Ne posez pas de matériaux en plastique, aluminium, etc. sur la surface.
- * Si l'un de ces types de matériaux venaient à fondre sur la surface, nettoyez-le aussitôt à l'aide d'un grattoir spécial.
- * Évitez de faire chauffer des récipients émaillés à vide.

Fritures

- Ne remplissez jamais plus du tiers du récipient de graisse ou huile.
- Ne laissez jamais sans surveillance pendant le temps de chauffage ou de cuisson.
- Ne faites pas frire trop de nourriture à la fois, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments surgelés. Cela n'entraîne qu'une baisse de température de l'huile ou la graisse et vous obtiendrez des aliments gras.
- Séchez toujours entièrement les aliments avant de les faire frire et mettez-les doucement dans l'huile ou la graisse. Les aliments surgelés en particulier formeront de la mousse et crépiteront si on les ajoute trop rapidement.
- Ne faites jamais chauffer de la graisse ou frire avec un couvercle sur le récipient.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de traînées d'huile ou de graisse à l'extérieur du récipient.

En cas d'incendie de friteuse ou autre récipient

- 1 Éteignez la cuisinière.
- 2 Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture anti-feu ou chiffon humide.
- 3 N'essayez pas de retirer le récipient en feu de l'appareil.
Soulever le récipient en feu et se précipiter dehors provoque presque inévitablement des brûlures et blessures.



Ne mettez pas d'eau sur le feu. Laissez le récipient refroidir pendant au moins 30 minutes.

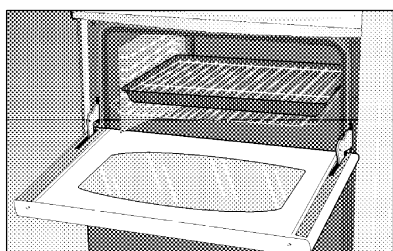
Fonctionnement du gril double

En réglant le gril double sur 3 dans le sens des aiguilles d'une montre, toute la largeur du gril sera allumée ; en le réglant sur 3 dans le sens inverse, seule la moitié de la largeur de l'élément fonctionnera.

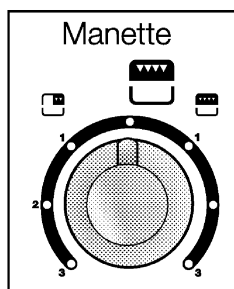
Des parties de l'appareil peuvent s'échauffer lorsque le gril est en marche, veuillez tenir les enfants à distance.

Par mesure de sécurité, un interrupteur empêche le gril de fonctionner lorsque la porte est fermée. Il ne sera en marche que si la porte est ouverte entièrement.

- Lorsque la porte est ouverte entièrement, elle reste légèrement inclinée de façon à ce que tout débordement éventuel soit orienté dans la direction opposée à vous.
- 1 Ouvrez la porte du gril.



- 2 Mettez le four en marche en réglant la manette sur la position 2 et laissez préchauffer pendant environ 5 minutes.
- 3 Le voyant rouge s'allumera pour indiquer que le gril a été allumé.



- 4 Sélectionnez ensuite le réglage souhaité.
- **Utilisez uniquement le niveau du milieu et du bas en mode gril. Ne pas utiliser le niveau supérieur.**
 - Vérifiez que les aliments soient placés correctement sous l'élément gril.
 - Les aliments qui ont seulement besoin de dorer doivent être placés soit sous le gril chaud sur le plateau à grillades soit sur le fond du compartiment gril, selon la profondeur du plat. Vous pouvez enlever la lèchefrite du gril.
 - Ne recouvrez pas la lèchefrite de papier aluminium. L'excès de chaleur qui en résulterait pourrait occasionner un incendie ou endommager votre cuisinière.
 - Les assiettes et plats placés sur le fond du compartiment gril seront chauffés lorsque le four principal est en marche.
 - Ne mettez pas le gril en marche lorsque vous vous servez de ce compartiment comme rangement.

Conseils d'utilisation en mode gril

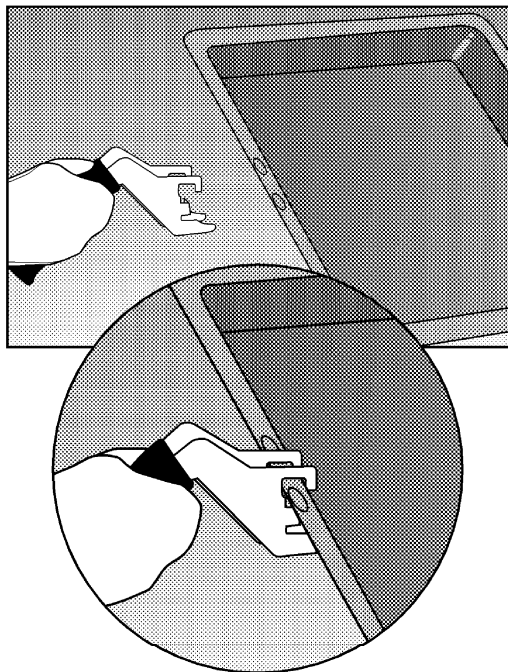
Utilisez la position 3 pour faire griller du pain, saisir et faire cuire des aliments rapidement.

Pour les aliments plus épais nécessitant un temps de cuisson supérieur, réglez la commande sur une position plus basse une fois saisis des deux côtés. Plus les aliments sont épais, plus le réglage doit être bas. Lors de la cuisson d'aliments plus épais au gril, la grille doit être placée sur les niveaux les plus bas.

Utilisation de la poignée de la lèchefrite

Avertissement ! Utilisez toujours un gant pour protéger votre main lors de l'utilisation du gril car toutes les pièces métalliques peuvent devenir très chaudes.

La lèchefrite dispose d'une poignée amovible. Veillez à ce que la poignée soit correctement placée entre les bords bombés situés sur l'avant de la lèchefrite. Voir schéma pour l'installation de la poignée. Pour enlever la poignée, procédez dans l'ordre inverse.



Prenez toujours garde à ne pas toucher les surfaces chaudes lorsque vous utilisez la poignée de la lèchefrite. Lorsque vous utilisez la poignée de la lèchefrite, assurez vous qu'elle soit centrée et fixée correctement. Ne laissez pas la poignée pendant l'utilisation du grill. Si la poignée n'est pas retirée pendant la cuisson au grill, elle deviendra très chaude.

Fonctionnement du four traditionnel (côté droit)



Les deux fours de votre cuisinière sont de deux types différents. Celui de gauche est un four à chaleur pulsée. Le ventilateur fait circuler l'air chaud qui permet un transfert de chaleur plus rapide aux aliments.

Le four traditionnel de droite est muni de deux éléments chauffants, l'un est visible sur la paroi supérieure du four, l'autre sous la paroi inférieure.



Pendant l'utilisation, toutes les surfaces s'échauffent. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur ni le déflecteur lorsque vous introduisez ou retirez quelque chose du four.

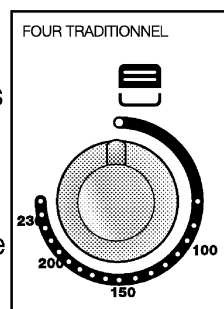
Le compartiment de rangement devient chaud lorsque le four fonctionne. Ne pas mettre de matériaux ou liquides inflammables dans le compartiment de rangement.

1 Allumez le four en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

2 Sélectionnez la température du four à l'aide de la température (en degrés Celsius) indiquée sur le bandeau de commande.

3 Le témoin orange de température situé sur le bandeau de commande sera allumé jusqu'à ce que la température prédéfinie soit atteinte.

4 Une fois cette température atteinte, le voyant orange s'éteindra puis se rallumera par cycle afin de maintenir la température souhaitée.



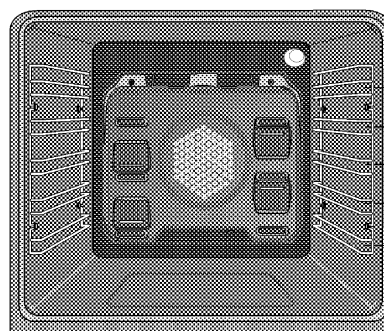
Fonctionnement du four traditionnel (côté droit)

Veillez à ne pas vous positionner au dessus du four lorsque vous ouvrez la porte car une accumulation de vapeur peut s'en échapper .

- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
- Lorsque vous faites cuire des plats sur deux niveaux, échangez-les de niveau afin d'obtenir une cuisson uniforme.

Tableau de températures du four

Ce tableau est proposé à titre indicatif uniquement. Veuillez suivre les conseils des fabricants dans la mesure du possible.



5^{ème} niveau
4^{ème} niveau
3^{ème} niveau
2^{ème} niveau
1^{er} niveau

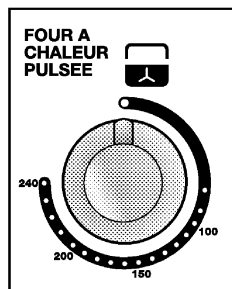
Aliments	Température de cuisson en °C	Temps	Position de la grille
Boeuf	180-190	30 min par 450g +30 min	2
Agneau	180-190	30 min par 450g +30 min	2
Porc	170-180	40 min par 450g +40 min	1-2
Volaille	180-200	25-30 min par 450g +25 min	1-2
Ragoûts	140-160	1,5-2 heures, suivant la quantité	1-2
Cake aux fruits	140-160	Suivant la taille	2-3
Petits gâteaux	160-180	20-25 min	4

Fonctionnement du four à chaleur pulsée (côté gauche)

! L'horloge doit être réglée avant de pouvoir faire fonctionner le four. (page 20)

1 Allumez le four en tournant la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre.

2 Sélectionnez la température du four à l'aide des températures indiquées (en degrés Celsius) sur le bandeau de commande.



3 Le témoin orange de température situé sur le bandeau de commande sera allumé jusqu'à ce que la température prédéfinie soit atteinte.

4 Une fois cette température atteinte, le voyant orange s'éteindra puis se rallumera par cycle afin de maintenir la température souhaitée.

! **Veillez à ne pas vous positionner au dessus du four lorsque vous ouvrez la porte car une accumulation de vapeur peut s'en échapper.**

- Vérifiez que l'aliment soit cuit entièrement et bien chaud.
- Comme un four à chaleur pulsée chauffe plus rapidement et cuit généralement les aliments à une température inférieure qu'un four traditionnel, il est souvent inutile de préchauffer le four. Cependant, pour les aliments tels que le pain, scones et pizzas, il est préférable de préchauffer le four.

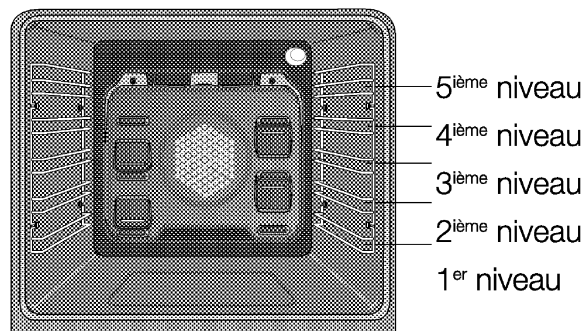


Tableau de températures du four à chaleur pulsée

Ce tableau est proposé à titre indicatif uniquement. Veuillez suivre les conseils des fabricants dans la mesure du possible.

Aliments	Température de cuisson en °C	Temps	Position de la grille
Boeuf	160-180	20-25 min par 450g +20 min	2
Agneau	160-180	25 min par 450g +25 min	2
Porc	160-180	25 min par 450g +25 min	1-2
Volaille jusqu'à 4 kg (8 lb)	160-180	18-20 min par 450g +20 min	1-2
Volaille jusqu'à 5,5 kg (12 lb)	150-160	14-16 min par 450g +20 min	1-2
Ragoûts	140-150	1,5-2 heures, suivant la quantité	1-2
Cake aux fruits	130-140	Suivant la taille	2-3
Petits gâteaux	160-180	15-25 min	4

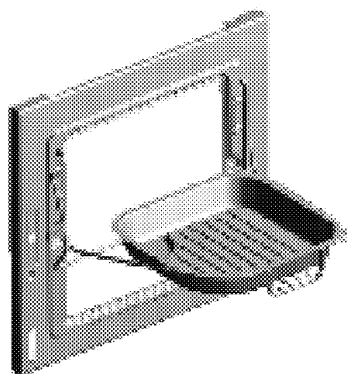
Système de plat sortant Handyrack

Les grilles doivent toujours être bien poussés contre le fond du four.

Veillez à ce que les plaques et récipients ne touchent pas le fond du four car les aliments pourraient brûler.

Pour dorer les aliments de façon régulière, la taille de plaque recommandée est de 350 x 275 mm.


Lorsque les fours sont en marche, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire sinon les manettes s'échaufferont.



Système de plat sortant Handyrack

Le système de plat sortant handyrack s'adapte à la porte du four de gauche. Il est facile de s'occuper des aliments qui cuisent dessus puisqu'ils sont accessibles lorsque la porte est ouverte. Il peut être installé à deux hauteurs différentes. L'une des grilles doit être retiré et l'autre placé de façon adaptée.

Pour installer Handyrack, attachez l'un des côtés à la fixation de la contre-porte puis allez accrocher l'autre côté à l'autre fixation.

 Le poids maximal que le système Handyrack peut supporter est de 5,5 kg.

Lorsque le système Handyrack est utilisé en position haute, d'autres plats peuvent être cuits sur la grille inférieure du four.

Lorsque Handyrack est utilisé en position basse, d'autres plats peuvent être cuits sur la position du milieu du four.

Un plat à rôti adapté à handirack est fournir avec la cuisinière.

Conseils de cuisiniers

Laissez toujours une « largeur de doigt » entre les plats placés sur la même grille. Cela permet à la chaleur de circuler librement autour d'eux.

Pour éviter les projections de graisse lorsque vous ajoutez des légumes au jus d'un rôti, séchez-les soigneusement et couvrez-les légèrement d'huile à frire.

Si vous souhaitez faire dorer la base d'une pâtisserie, préchauffez une plaque pendant 15 minutes avant d'introduire le plat au centre de la plaque.

Mettez un plat à rôti adapté à handyrack est fourni avec la cuisinière

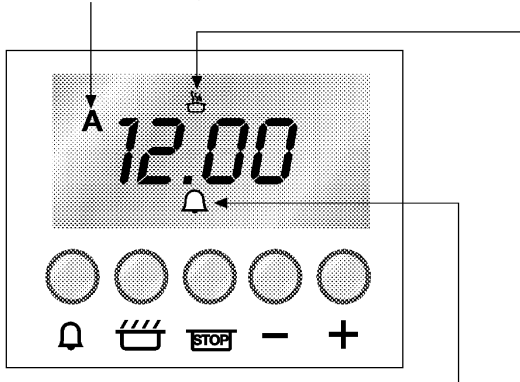
Fonctionnement de l'horloge/minuterie





L'écran de la minuterie affiche l'heure selon le format 24 heures. Veillez à ce que l'heure soit toujours réglée avant d'utiliser la cuisinière. L'horloge doit être réglée avant de pouvoir faire fonctionner le four à chaleur pulsée de gauche.


La lettre **A** s'allumera :

- Lorsque le minuteur est allumé pour la 1ère fois, il clignotera. (il s'éteindra quand l'heure sera réglée.
- Lorsqu'un programme de cuisson automatique a été saisi.



 Ce symbole "Marmite" s'allumera
- Lorsque la cuisinière sera en «Mode manuel».
- si vous appuyez sur le bouton  Durée de cuisson et entrez la durée pour un programme de Cuisson automatique.

Le symbole  s'allumera pendant la Cuisson automatique.

 s'allumera lorsque vous saisissez une durée pour la Minuterie et restera allumé pendant la durée définie.

minuteur

Vous pouvez ici entrer une durée allant jusqu'à 23 heures et 59 minutes qui fonctionnera en compte à rebours.

Lorsqu'elle atteindra zéro, la minuterie émettra un signal sonore.

Par exemple, si vous entrez 20 minutes, la minuterie sonnera au bout de 20 minutes.

durée de cuisson

La durée de cuisson est la longueur de temps pendant laquelle le minuteur allumera le four selon le programme de «Cuisson automatique».

Par exemple, si vous entrez 2 heures, les aliments seront cuits pendant 2 heures.

temps de fin de cuisson

L'heure à laquelle vous souhaitez que le programme de cuisson automatique se termine.

Par exemple, si vous entrez une durée de cuisson de 2 heures et « 11 :00 » comme temps de fin, le minuteur déclenchera le four à 9:00 et l'éteindra à 11:00. Vous entendrez un signal sonore à 11:00 indiquant que le programme de cuisson automatique est terminé.

Remarques

-Lorsque vous sélectionnez un programme de cuisson automatique, vous devrez positionner la commande du four sur la température voulue lorsque vous réglerez le minuteur.

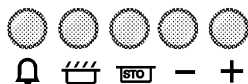
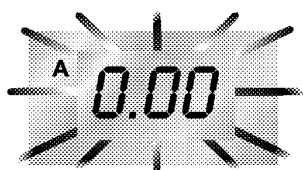
- Si un programme de cuisson automatique a été défini, le four ne fonctionnera que pendant le temps préprogrammé.

“+” et “-”

servent à ajuster les différents réglages du minuteur.

– servent à ajuster la hauteur du signal sonore.

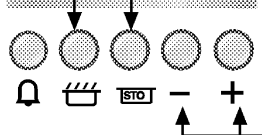
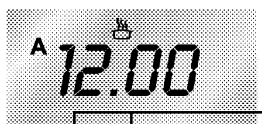
Réglage de l'heure



Étape 1 Assurez-vous que la cuisinière soit alimentée en électricité.

Lorsque l'écran est allumé, il affiche **0.00** et le symbole **A**, tous deux clignotent.

Étape 2 Vérifiez que toutes les commandes du four soient éteintes.



Étape 3 Maintenez les boutons durée de cuisson et temps de fin enfoncés simultanément.

Étape 5 Relâchez tous les boutons en même temps.

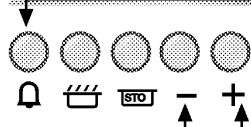
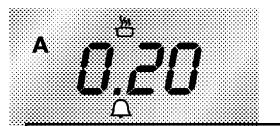
L'heure a été réglée et le symbole s'allume pour indiquer que le minuteur est en Mode manuel.

Étape 4

Tout en maintenant les boutons durée de cuisson ET fin de cuisson enfoncés, appuyez sur le bouton + ou - pour régler l'heure qu'il est.

REMARQUE : Pour changer l'heure, répétez les étapes 3, 4 et 5 ci-dessus.

Réglage de la minuterie



Étape 1 Vérifiez que l'heure soit correcte.

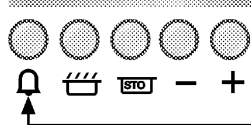
Étape 4 Relâchez tous les boutons et le minuteur affichera l'heure qu'il est à nouveau.

Étape 2 Appuyez sur le bouton minuterie et maintenez-le enfoncé.

Le symbole restera allumé indiquant qu'une durée de minuterie a été définie.

Étape 3

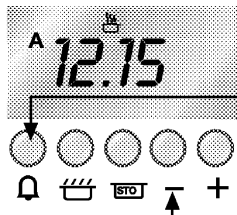
Tout en maintenant le bouton enfoncé, entrez le temps nécessaire de la minuterie à l'aide des boutons "+" et "-". Le symbole **A** s'allumera.



À la fin du temps défini, un signal sonore retentira et le symbole s'éteindra.


Le signal sonore continuera pendant plusieurs minutes à moins d'être annulé. (voir Étape 5)


Étape 5 Pour annuler le signal sonore, appuyez sur le bouton minuterie. L'écran du minuteur affichera l'heure qu'il est à nouveau une fois le bouton relâché.




Pour annuler la minuterie avant la fin de la durée de minuterie.

Étape 1 Appuyez sur le bouton  minuterie.

Étape 2 Appuyez sur le bouton “-” jusqu’à ce que 0.00 et le symbole  s’affichent à l’écran.

Étape 3 Pour annuler le signal sonore, appuyez sur le bouton  minuterie.

Remarque

Quand la minuterie est enclenchée, vous pouvez vérifier combien de temps il reste à tout moment en appuyant simplement sur le bouton  minuterie.

Programmes de cuisson automatique

Seul le four principal est programmable. Lorsque le minuteur est en fonction pour le four principal, vous pouvez utiliser la partie supérieure du four manuellement au cours du programme automatique. Deux programmes de cuisson automatique peuvent être sélectionnés à l'aide de votre minuteur :

(a) Pour que le minuteur allume et éteigne le four automatiquement.

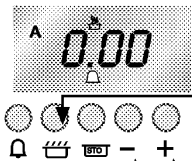
(b) Pour que le minuteur s'allume immédiatement et s'éteigne automatiquement après une durée de cuisson définie.



(a) Pour que le minuteur allume et éteigne le four automatiquement.


Ceci permet une cuisson à un moment précis pendant une durée définie avant que le four ne s'éteigne automatiquement.


Étape 1 Vérifiez que l'horloge soit à l'heure. Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions relatives au réglage de l'heure.

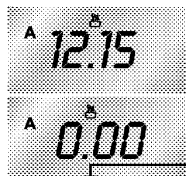
Étape 2 Introduisez les aliments dans le four sur le bon fil à gradins et fermez la porte du four.




Étape 3 Appuyez sur le bouton  temps de cuisson et maintenez-le enfoncé. 0.00 s'affichera à l'écran et le symbole marmite  sera allumé.

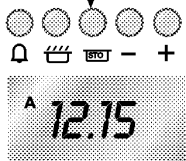
Étape 4 Tout en maintenant le bouton  durée de cuisson enfoncé, entrez le temps de cuisson nécessaire à l'aide des boutons “+” et “-”.


Relâchez les boutons et l'écran du minuteur affichera à nouveau l'heure qu'il est avec les symboles **A** et  allumés.





Étape 5 Appuyez sur le bouton  temps de fin et maintenez-le enfoncé. L'écran affichera le premier temps possible pour la durée de cuisson définie plus haut.

Relâchez tous les boutons et le minuteur affichera à nouveau l'heure qu'il est.

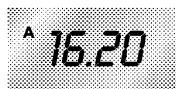



Étape 6 Tout en maintenant le bouton  temps de fin enfoncé, utilisez les boutons “+” et “-” pour ajuster le temps de fin. c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'éteigne quand les aliments sont cuits.

Le symbole **A** restera allumé indiquant qu'un programme de cuisson automatique a été défini. Le symbole  s'éteindra.


Lorsque le programme de cuisson automatique commence, alors le symbole  s'allumera de nouveau.

Étape 7 Réglez la commande du four sur la température requise.






À la fin de la durée de cuisson automatique, le symbole **A** clignotera et un signal sonore intermittent retentira. Le symbole  s'éteindra. Le signal sonore retentira pendant plusieurs minutes à moins d'être annulé (voir étape 8). Le symbole **A** continuera à clignoter jusqu'à ce que le minuteur revienne en mode manuel (voir ci-dessous).







Étape 8 Appuyez sur le bouton  durée de cuisson pour annuler le signal sonore.

Étape 9 Tournez la commande sur la position OFF (Arrêt).

Étape 10 Appuyez simultanément sur les boutons  durée de cuisson et  temps de fin pour que le four revienne en mode de fonctionnement manuel. Le symbole **A** s'éteindra et le symbole  apparaîtra.

Remarques :

En mode de cuisson automatique, vous pouvez vérifier le temps de cuisson à tout moment en appuyant simplement sur le bouton  durée de cuisson et le bouton  temps de fin.

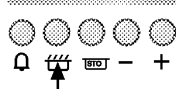
Pour annuler le programme de cuisson automatique avant ou après le début de la cuisson automatique, appuyez simultanément sur les boutons  durée de cuisson et  temps de fin. De cette façon, le four reviendra en mode de fonctionnement manuel.



(b) Pour que le minuteur s'allume immédiatement et s'éteigne automatiquement après une durée de cuisson définie.

Étape 1 Vérifiez que l'horloge soit à l'heure. Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions relatives au réglage de l'heure.

Étape 2 Introduisez les aliments dans le four sur le bon fil à gradins et fermez la porte du four.

Étape 3 Réglez la commande du four sur la température voulue.



Étape 4 Appuyez sur le bouton  durée de cuisson et maintenez-le enfoncé, 0.00 s'affiche à l'écran et le symbole  s'allumera.

Remarque : La durée de cuisson est le temps nécessaire à la cuisson des denrées.




En gardant le bouton durée de cuisson enfoncé, entrez le temps de cuisson nécessaire à l'aide des boutons “+” et “-”. Le symbole **A** s'allumera.

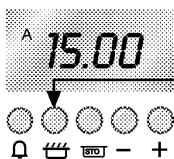
Exemple : 1 heure et 30 minutes.


Étape 5 Relâchez tous les boutons.

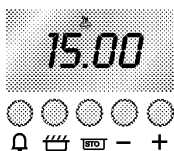
L'écran du minuteur affichera à nouveau l'heure qu'il est et les symboles **A** et  resteront allumés.





À la fin de la durée de cuisson, le symbole **A** clignotera et un signal sonore intermittent retentira. Le symbole  s'éteindra. Le signal sonore retentira pendant plusieurs minutes à moins d'être annulé (voir étape 6). Le symbole **A** continuera à clignoter jusqu'à ce que le minuteur revienne en mode manuel (voir ci-dessous).





Étape 6 Appuyez sur le bouton  durée de cuisson pour annuler le signal sonore.



Étape 7 Tournez la commande sur la position OFF (Arrêt).

Étape 8 Appuyez simultanément sur les boutons  durée de cuisson et temps de fin pour que la cuisinière retourne en mode de fonctionnement manuel. Le symbole **A** s'éteindra et le symbole  apparaîtra.

En mode de cuisson automatique, vous pouvez vérifier le temps de cuisson à tout moment en appuyant simplement sur le bouton  durée de cuisson. Pour annuler le programme de cuisson automatique avant ou après le début de la cuisson automatique, appuyez simultanément sur les boutons  durée de cuisson et **STOP** temps de fin. De cette façon, le four reviendra en mode de fonctionnement manuel.

Coupez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.

- Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes de gaz soient sur la position OFF (arrêt).
- **Assurez-vous que le four, le gril, et les brûleurs soient suffisamment froids avant de commencer à nettoyer.**
- Une chaleur résiduelle se dégagera une fois la cuisinière éteinte. Veillez donc à ne pas toucher les plaques.

Extérieur

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. N'utilisez jamais d'outils coupants, produits de nettoyage abrasifs ou détergents pour le nettoyage. Pour les taches rebelles, utilisez un produit nettoyant liquide adapté.



Brûleurs

Les grilles de support peuvent être enlevées et la plaque supérieure peut être nettoyée à l'eau savonneuse et rincée au moyen d'un chiffon humide.

Lavez et rincez les chapeaux et les grilles de brûleurs à l'eau savonneuse. Ne les mettez jamais au lave-vaisselle. Pour les résidus et tâches tenaces sur les têtes des brûleurs, utilisez un nettoyant adéquat pour surface métallique.



Cadre de la table de cuisson

Nettoyez à l'aide d'un chiffon trempé dans l'eau savonneuse. Les taches rebelles peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit sous forme de crème, de pâte ou liquide. Vérifiez que l'agent nettoyant utilisé soit approuvé par le Conseil d'Exploitation de l'Émail Vitrifié.

Chauffe plat vitrocéramique

- Nettoyez quotidiennement pour éviter que les salissures continuent à brûler.
- 1** Veillez à utiliser un produit de nettoyage qui ne raye pas la surface vitrocéramique.
- 2** Rincez toujours soigneusement à l'aide d'un chiffon propre plongé dans l'eau claire (car les résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique à la prochaine utilisation de la table de cuisson).
- 3** Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- **N'utilisez jamais de la paille de fer, poudres abrasives, détergents ou produits de nettoyage à base de javel car ils endommageraient la surface.**
- Vous pouvez vous servir d'un grattoir pour surface vitrocéramique pour enlever les résidus de nourriture qui pourrait entacher cette surface.
- **Les denrées à teneur élevée en sucre telles que la crème anglaise ou le sirop doivent être enlevées aussitôt à l'aide d'un grattoir sans attendre que la surface refroidisse. Sinon, la table de cuisson pourrait être endommagée de façon permanente.**
- Les produits de nettoyage adaptés aux tables de cuisson céramiques peuvent endommager d'autres parties de votre cuisinière, faites donc attention aux parties environnantes.

Bandeau de commande

Essuyez le bandeau de commande à l'aide d'un chiffon humide et terminez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits nettoyant pour fours ou aérosols, paille de fer ou poudre abrasive pour nettoyer les manettes plastiques ou les bouchons d'extrémité car cela les abîmerait. Faites extrêmement attention lorsque vous enlevez et remplacez les manettes. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans que toutes les manettes soient en place. Chaque manette doit être installée sur la commande correspondante.

Intérieurs du gril et du four

Retirez toutes les plaques et récipients. Nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Ensuite, nettoyez encore une fois avec un chiffon et laissez sécher.

Nous vous conseillons d'essuyer les éléments du gril à l'aide d'un chiffon humide pour nettoyer les projections de graisse. Ceci permettra d'éviter que des vapeurs de graisse se dégagent lors de la prochaine utilisation de la cuisinière.

Ne nettoyez jamais l'intérieur du gril ou du four ni leurs grilles avec des brosses dures, tampons métalliques ou couteaux.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore sur la poignée. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon doux plongé dans l'eau savonneuse ou bien de produits nettoyants de surface spéciaux en vente dans le commerce.

Portes du gril et du four

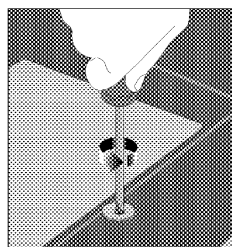
Essuyez la paroi extérieure du four à l'aide d'un chiffon plongé dans l'eau chaude savonneuse, puis, après avoir essuyé avec un chiffon plongé dans l'eau propre, séchez avec un chiffon doux propre. N'utilisez pas de paille de fer ou de poudre abrasive qui pourrait rayer la surface. Lors du nettoyage, prenez soin de ne pas abîmer ou déformer le joint de la porte.

Vérifiez que le joint soit sec après le nettoyage. Ne pas soulever le joint de porte.

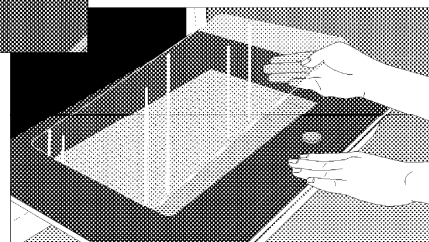
Modèles munis de vitres intérieures

Lorsque vous souhaitez nettoyer le panneau de verre de la contre-porte, utilisez un tournevis pour enlever les rondelles supérieures et inférieures qui fixent la vitre intérieure à la porte, puis retirez soigneusement la vitre.

Nettoyez selon les instructions ci-dessus mais n'utilisez pas de détergents domestiques, eau de javel, paille de fer ou détachants anti-rouille. Une fois sec, remettez le joint d'étanchéité en place, réinstallez les panneaux de verre avec soin en évitant tout impact soudain.



*** Veillez à ce que le côté imprimé soit orienté vers l'extérieur.**



Couvercle vitré

Ne pas utiliser les produits suivants pour nettoyer le couvercle vitré : détergents domestiques, eau de javel, paille de fer, détachants anti-rouille ou grattoir à métaux. Nettoyez à l'eau savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'un rouleau d'essuie-main en papier.

N'exercez pas une pression excessive sur le couvercle de verre lorsqu'il est relevé.

Avec le temps...

- Une légère décoloration des isolants et autres surfaces peut se produire avec le temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

*** Selon le modèle.**

Diagnostiquer une panne

Si la cuisinière ne fonctionne pas

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si :

- Le courant passe.
- Le fusible a sauté / le disjoncteur s'est déclenché / l'interrupteur d'alimentation général est éteint.
- La commande de température a été réglée correctement.
- Le four principal ne fonctionnera pas si l'horloge n'a pas été réglée.
- Cette cuisinière doit être branchée à une borne de mise à la terre. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir effectué les vérifications ci-dessus, veuillez vous référer à la partie consacrée à l'assistance.

Veillez vous assurer d'avoir effectué les vérifications ci-dessus car vous aurez des frais à payer si aucun défaut n'est détecté.

Phénomènes possibles pendant l'utilisation de la cuisinière

- **Lors des premières utilisations de votre appareil, une odeur et/ou fumée pourraient se dégager, ce qui est normal** (voir page 8).
- La production de bruits occasionnés par les pièces métalliques est normale lors de l'utilisation, elle est due à l'expansion et la contraction.
- En cours d'utilisation, de la vapeur peut se produire. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut.
- À la fin de la cuisson, une bouffée momentanée de vapeur est normale à l'ouverture de la porte. Elle devrait se dissiper en quelques secondes.
- Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec les surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau. Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut.

Remplacer l'ampoule du four

Avertissement :



Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant de remplacer la lampe pour éviter une décharge électrique éventuelle.

Déconnectez l'alimentation électrique.

- 1 Retirez le cache en verre de la lampe en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Enlevez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 3 Après avoir installé l'ampoule adaptée, remplacez le cache de la lampe.

Les ampoules de rechange se trouvent facilement dans les magasins de matériel électrique et de bricolage locaux.

En cas de déménagement

Conservez soigneusement l'emballage d'origine et autres matériaux d'emballage. Transportez la cuisinière dans son emballage d'origine. Suivez les instructions inscrites sur l'emballage.

Afin d'éviter que les accessoires situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, attachez une bande de carton à la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Prenez les précautions nécessaires pour éviter d'abîmer les parois extérieures et les surfaces en verre du four.

Enveloppez le four dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le bien de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

Le four doit être transporté en position debout. Ne posez pas d'autres objets sur la cuisinière.