

NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE ET VITROCÉRAMIQUE

WALTHAM

WTFSC V66 MFI - WTFSC V66 MB3D

Notice d'installation et d'utilisation

Cher client,

Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre cuisinière, qui a été fabriquée avec les toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, et pour un entretien et une utilisation correctes.

SOMMAIRE:

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

Partie 3 : INSTALLATION

- 3.1 Positionnement de la cuisinière
- 3.2 Réglage des pieds
- 3.3 Branchement électrique et sécurité
- 3.4 Avertissements et précautions

Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

- 4.1 Caractéristiques techniques du four
- 4.2 Panneau de commande
- 4.3 Utilisation des plaques électriques et vitrocéramiques
- 4.4.1 Utilisation du programmateur électronique
- 4.4.2 Utilisation de la minuterie mécanique
- 4.4.3 Utilisation du sélecteur de fonction du four
- 4.5 Accessoires du four
- 4.6 Fonctions Tourne broche

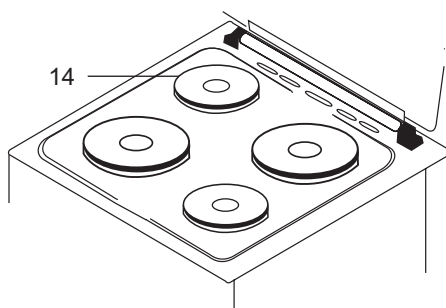
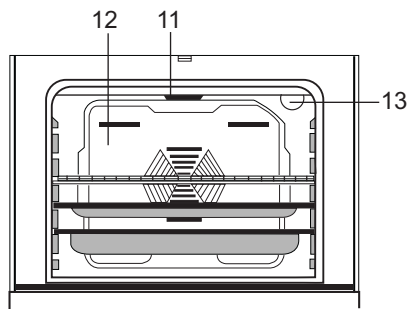
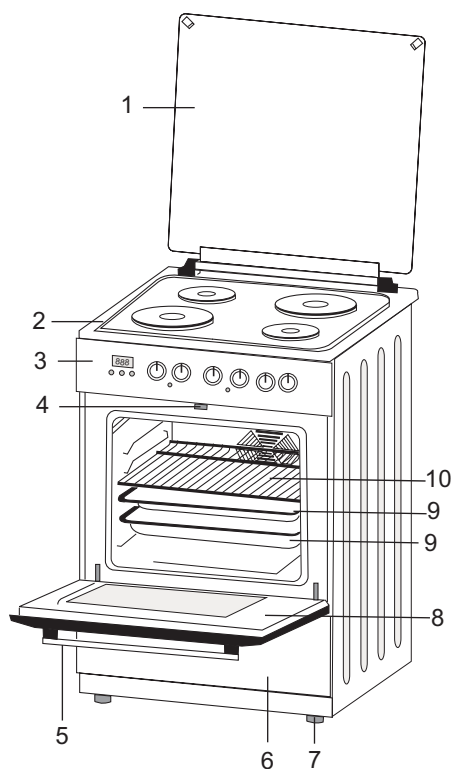
Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1 Nettoyage
- 5.2 Entretien

Partie 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

- 6.1 Avant de contacter le service après vente
- 6.2 Information relative au transport

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT



MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
TE 66	60*60*85 / 60*60*90
TE 56	50*60*85 / 50*60*90

Liste des différentes parties de la cuisinière:

- 1- Couverture
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Sécurité enfants
- 5- Poignée de la porte du four
- 6- Façade du tiroir
- 7- Pieds

- 9- Lèche frite
- 8- Porte du four
- 10- Grille
- 11- Gril électrique
- 12- Ventilateur arrière
- 13- Lampe du four
- 14- Plaque chauffante



Partie 2 : AVERTISSEMENTS

***RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ
ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER A UTILISER LA CUISINIÈRE.***

* Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel

* Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballé. En cas de dommage, ne pas l'utiliser et contactez immédiatement votre Revendeur.

* Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les assembler et les retirer immédiatement.

* La cuisinière doit être installée et mise en marche par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.

* Avant de brancher votre cuisinière au réseau électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière. Veuillez vérifier aussi les spécifications techniques fournies par la notice

* Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Placez l'interrupteur général en position « arrêt ».

* Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter votre service après vente.

* Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Pour cela, débranchez la prise ou placez l'interrupteur général en position « arrêt ». N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.

* Certaines parties de la cuisinière peuvent être chaude pendant une longue période pendant et après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur. Tenir les petits enfants hors de portée de la cuisinière pendant son fonctionnement. Veillez à ne surtout pas toucher les éléments chauffants présents dans le four ainsi que les plaques électriques ou surface vitrocéramique pendant le fonctionnement.

* En position grill, la porte du four doit rester fermée.

* Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle est en fonctionnement.

* Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.

* Veillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur «0» lorsque l'appareil n'est pas en marche.

* Le couvercle en verre qui équipe certains modèles peut se fissurer s'il est exposé à de très hautes températures. Ne rabattez pas le couvercle en verre avant de vous être assuré que les foyers de cuisson sont éteints et complètement refroidis. Avant de soulever le couvercle, assurez-vous qu'il n'y a aucun liquide sur ce couvercle. Assurez-vous aussi que le couvercle est à la bonne position quand la cuisinière fonctionne.

*Si des fissures apparaissent sur les surfaces vitrocéramiques de la cuisinière, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir tout risque d'électrocution.

*Pour les cuisinières vitrocéramiques équipées de foyer halogènes high light, ne regardez jamais la lumière pour éviter des dommages aux yeux.

*Si la cuisinière est surélevée, il est nécessaire de prendre des mesures pour empêcher qu'elle ne tombe de son socle

* Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les options décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications et aux schémas contenus dans cette notice.

***POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DE LA CUISINIERE, NOUS
VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIECES DETACHEES
D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE APRES VENTE
AGREE DU REVENDEUR EN CAS DE BESOIN***

Partie 3 : INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriqué avec les meilleurs matériaux, saura répondre à vos besoins. Nous vous recommandons de bien lire cette notice d'utilisation afin d'éviter des problèmes ultérieurs, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les instructions suivantes sont très importantes pour une installation et utilisation correctes. Elles doivent être en particulier lues par le technicien chargé de l'installation de la cuisinière

Faites appel à un service agréé pour installer votre cuisinière

3.1 Positionnement de la cuisinière

Pour une bonne installation de votre cuisinière, certains points doivent être respectés. Tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situations dangereuse susceptible de se présenter ultérieurement.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (fig.5).
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les tissus imperméables ... etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le meuble situé à côté de la cuisinière doit être résistant à une température supérieure de plus de 50°C à la température ambiante.
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la table de cuisson, ils doivent être placés à au moins 11 cm du borde de la cuisinière (laissez un espace de 11cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles).
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte ou les éléments muraux est indiquée sur la figure 5 ci-dessous. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65cm de hauteur par rapport à la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus ne doit pas être inférieure à 70cm.

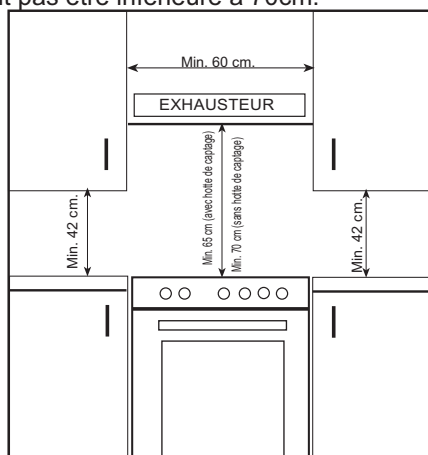


figure 5

3.2 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la mise à niveau et la stabilité avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou en dévissant les pieds. Le réglage des pieds peut surélever la cuisinière d'au maximum 15 mm. Une fois que les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer la cuisinière en la tirant, mais uniquement en la soulevant de préférence (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four). Pour régler la hauteur des pieds arrières, en cas de non accessibilité pas les cotés, il sera nécessaire de retirer le tiroir du four pour y accéder.

3.3 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

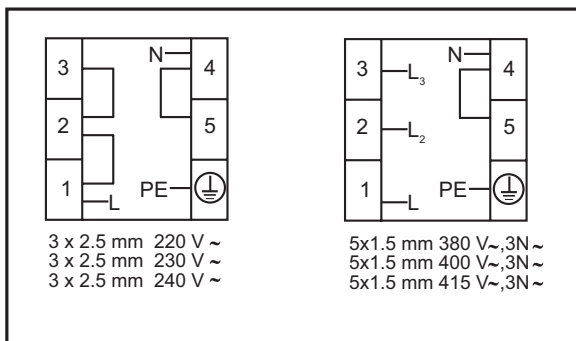
Instructions de branchement:

- La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service agréé.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil est destiné pour un branchement électrique en 220/240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bi-polaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

3.4 Avertissements et précautions

- Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par un technicien du service après vente.
- Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile, mais couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'éteindre la flamme, puis éteignez la cuisinière.
- Pour utiliser le four, les manettes de commande du four et de température doivent être réglées et le minuteur doit être programmé, sinon, le four ne fonctionnera pas.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Débranchez la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Protégez votre appareil contre les intempéries. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...



Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

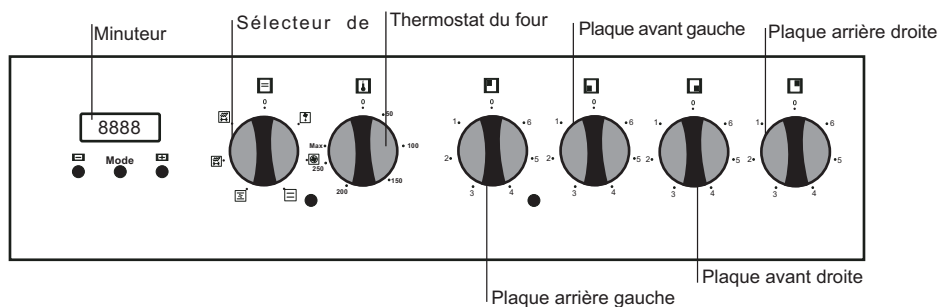
4.1 Caractéristiques techniques du four

TE 56	
RÉSISTANCE DE SOLE	1000 WATT
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1000 WATTS
GRIL	1600 WATTS
RÉSISTANCE TURBO	2000 WATTS

TE 66	
RÉSISTANCE DE SOLE	1100 WATTS
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1200 WATTS
GRIL	2000 WATTS
RÉSISTANCE TURBO	2000 WATTS

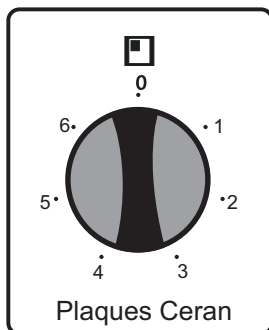
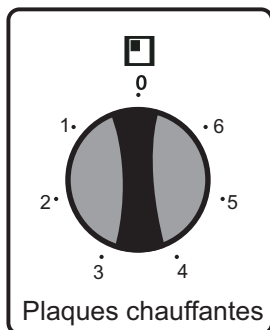
4.2 Panneau de commandes

TE 56/66



4.3 Utilisation des plaques électriques et vitrocéramiques

Les foyers chauffants sont commandés par des commutateurs 7 positions. La position « 0 » correspond à l'arrêt. L'utilisation de chaque position est indiquée ci-dessous :



- 1 Maintien au chaud
- 2-3 Mijotage et cuisson à feu doux
- 4-5-6 Cuisson à feu vif pour frire, saisir et faire bouillir

Sur les plaques vitrocéramique se trouve des voyants de chaleur résiduelle. Lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 60°C, la lampe témoin s'allume pour signaler que la plaque est chaude. Ce témoin reste allumé, même si vous avez éteint le foyer, pour signaler que la plaque est encore chaude dans cette zone de cuisson. Le témoin s'éteint automatiquement lorsque la température descend en dessous de 60°C.

Note sur les plaques électriques : La partie supérieure des plaques électriques est recouverte d'un matériau de protection résistant à la chaleur. A la première utilisation, tournez les manettes de commande des plaques sur la position « 3 » et laissez chauffer pendant cinq minutes afin de brûler et de renforcer la couche protectrice lors de la première utilisation.

Lorsque vous utilisez des plaques électriques ou vitrocéramique

- La base des récipients utilisés doit être à fond plat, propre et sec (un conseil : essuyez toujours le dessous des récipients avant de les poser sur les plaques vitrocéramique afin d'éviter de les rayer). Les fond irréguliers peuvent occasionner des rayures sur le verre (exemple : récipients en fonte)

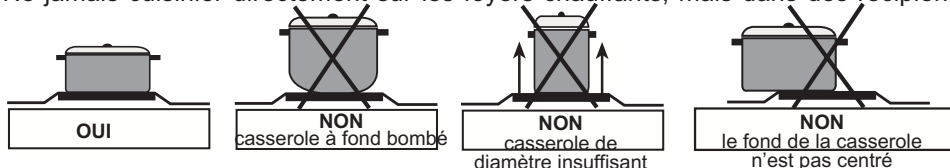
- Pour une utilisation efficace de votre table de cuisson, il est recommandé d'utiliser des casseroles de dimensions adaptées. Il est déconseillé d'utiliser des casseroles de petit diamètre sur les foyers larges, car cela occasionne une déperdition de chaleur et donc un gaspillage d'énergie.

- En cas de débordement (plaque vitrocéramique), éteignez aussitôt la zone de cuisson et enlevez immédiatement les débordements au moyen d'un grattoir spécifique prévu à cet effet. Eviter d'utiliser des couteaux ou objets pointus, car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque. Evitez aussi à ne pas endommager le joint périphérique avec le grattoir.

- Evitez que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de renverser les récipients.

- Ne pas laisser tomber ou poser des feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsque elle est chaude.

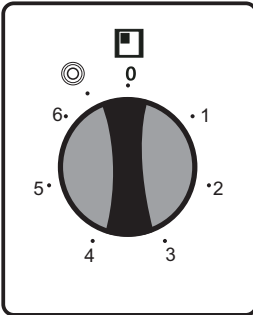
- Ne jamais cuisiner directement sur les foyers chauffants, mais dans des récipients.



Après l'utilisation, assurez-vous que le foyer de cuisson est éteint en vérifiant que la manette de commande est sur la position « 0 ». Ne touchez jamais les plaques même après les avoir éteintes car elles restent chaudes pendant un certain temps après l'utilisation. Empêchez les enfants de s'approcher des plaques.

Dessus vitrocéramique : nettoyez le dessus avec un chiffon humide après chaque utilisation (après avoir attendu que le dessus soit froid). Si le verre présente des salissures importantes, vous pouvez également le nettoyer avec un produit spécifique dessus vitrocéramique.

Plaques électriques : Nettoyez la partie émaillée avec un chiffon humide après chaque utilisation (après avoir attendu que le dessus soit froid). Si la table présente des salissures importantes, vous pouvez également la nettoyer avec de l'eau additionnée de détergent. Une fois le nettoyage terminé, faites chauffer les plaques pendant quelques minutes pour les sécher. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser les plaques électriques pendant un certain temps, appliquez une mince couche d'huile de type huile lubrifiante.



Foyer vitrocéramique double ou ovale

Les foyers vitrocéramique double ou ovales peuvent fonctionner sur deux positions différentes.

Pour faire fonctionner le foyer double sur le diamètre le plus large, tournez la manette de commande sur la position « 0 », ce qui met

en marche à la fois la zone intérieure et la zone extérieure.

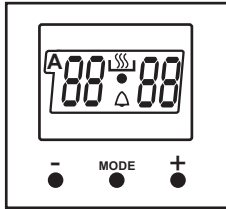
Pour faire fonctionner la partie ovale du foyer ovale, placez la manette sur la position « 1 », ce qui met en marche à la fois la zone ronde et la zone ovale.

4.4 UTILISATION DE LA PARTIE FOUR

4.4.1 Utilisation du programmeur électronique

Réglage de l'heure

Quand la cuisinière est branchée au secteur, le voyant « A » se met à clignoter. Appuyez en même temps sur les touches (+) et (-). Ces touches servent également à régler l'heure.



Fonction alarme

Cette fonction peut être utilisée comme alarme quand vous le souhaitez.

-Appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que le voyant « Δ » s'affiche et clignote.

-La durée souhaitée se règle à l'aide des touches « + » et « - ».

-La durée souhaitée reste affichée après avoir été réglée et le voyant « Δ », qui clignotait, reste maintenant allumé en permanence.

-L'heure peut être réglée entre 0 et 23.59.

-Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur n'importe quelle touche.

Programmation du temps de cuisson

Cette fonction permet de programmer le temps de cuisson.

-Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que le voyant « Dur » s'affiche et clignote.

-Pour régler le temps de cuisson souhaitée, utilisez les touches « + » et « - ».

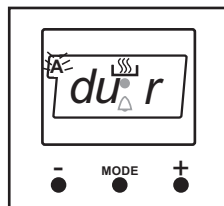
-Une fois que l'heure est réglée, elle est enregistrée automatiquement dans les cinq secondes suivant le réglage, et les voyants « A » et « [flame icon] » restent affichés.

-L'écran revient ensuite à l'heure courante.

-Une sonnerie retentit lorsque le temps de cuisson est terminé, et les voyants « A » et « [flame icon] » commencent à clignoter.

-Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter la sonnerie et le clignotement des voyants.

-La durée de cuisson peut être réglée de 0 à 10 heures.



Programmation de la fin de cuisson

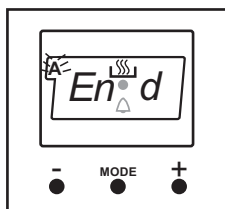
Cette fonction sert à programmer l'heure de fin de cuisson.

- Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que le voyant « End » commence à clignoter.
- Pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, utilisez les touches « + » et « - ».
- Quand l'heure de fin de cuisson est atteinte, une sonnerie retentit.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter la sonnerie.

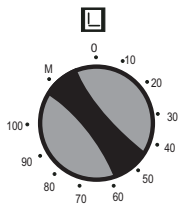
Programmation de la durée et de la fin de cuisson.

Cette fonction sert à programmer le temps de cuisson + l'heure de fin de cuisson.

- Il faut programmer à la fois le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson.
- Le temps de cuisson se règle de la façon décrite ci-dessus.
- Ensuite, appuyez sur la touche « Mode » jusqu'à ce que le voyant « End » clignote, de façon à régler l'heure de fin de cuisson.
- Après avoir entré l'heure de fin de cuisson souhaitée, appuyez sur les touches « + » et « - ».
- Une fois l'heure réglée, elle est automatiquement enregistrée dans les cinq secondes suivant le réglage, et les voyants « A » et «  » restent allumés de façon continue.
- L'écran revient ensuite à l'heure courante.
- À la fin de la cuisson, une sonnerie retentit, et le voyant « A » commence à clignoter.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour faire cesser la sonnerie et le clignotement du voyant.



4.4.2 Utilisation de la minuterie mécanique

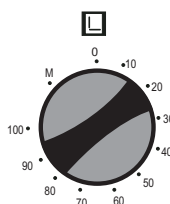


Mode manuel

Pour que le four fonctionne, placez la manette de la minuterie sur la position « M », comme indiqué sur la figure de gauche. Si la manette est sur la position « O », le four ne fonctionnera pas.

Mode minuterie

Tournez la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à régler le temps de cuisson entre 0 et 100 min comme indiqué sur la figure. Quand le temps est écoulé, le four s'éteint et une sonnerie retentit.



4.4.3 Utilisation du sélecteur de fonction du four

Cette manette vous permet de sélectionner les fonctions du four que vous souhaitez (suivant spécification cuisinière). Les différentes fonctions disponibles et leurs symboles sont indiquées ci-dessous. Les instructions détaillées sur l'utilisation de ces fonctions sont données dans les pages suivantes.



LUMIERE : La lampe du four s'allume.



DECONGELATION : La lampe du four, la lampe témoin rouge et le ventilateur se mettent en marche. C'est la fonction décongélation des aliments congelés.



CONVECTION NATURELLE : Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance de sole et la résistance de voûte se mettent en marche.



CHALEUR TOURNANTE : Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance turbo et le ventilateur se mettent en marche.



CONVECTION VENTILEE : Le thermostat du four, les lampes témoins, le



GRIL : Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance du gril et le tournebroche se mettent en marche.



DOUBLE GRIL : Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance du gril, la résistance de voûte et le tournebroche se mettent en marche.



DOUBLE GRIL VENTILE : Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance du gril, la résistance de voûte, le tournebroche et le ventilateur arrière se mettent en marche.



SOLE : Le thermostat du four, les lampes, la résistance de sole se mettent en



SOLE VENTILEE + CHALEUR TOURNANTE : Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance turbo, la résistance de sole et ventilateur arrière se mettent en marche.



SOLE VENTILEE : Le thermostat du four, les lampes, la résistance de sole et le ventilateur arrière se mettent en marche.



Fonction décongélation

Pour lancer le processus de décongélation, placer les aliments congelés dans le four et tournez le sélecteur de fonction sur la position indiquée. Ce mode de fonctionnement ne cuit pas les aliments, mais permet seulement de les décongeler plus rapidement. Placez les aliments à décongeler sur la grille au troisième gradin en partant du bas. Placez la lèche-frite dans le bas du four de façon à recueillir l'eau qui pourrait couler lors de la décongélation.



Résistances voûte + sole (convection naturelle)

Lorsque cette fonction est utilisée, la chaleur provient des résistances de voûte et de sole et se répartit régulièrement dans le four, ce qui garantit une cuisson homogène des aliments.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Convection Naturelle** est le mode de cuisson idéal pour cuire les gâteaux, les cakes, les flans, les spaghettis au four, les lasagnes et les pizzas.

Une fois la cuisson terminée, remplacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation. Retirez le plat du four et déposez-le sur une surface appropriée. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement. Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.



Résistances voûte + sole + ventilateur arrière (chaleur brassée)

Lorsque cette fonction est utilisée, l'air chauffé par les résistances de voûte et de sole est ventilé dans le four grâce au ventilateur arrière.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur brassée** permet d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson des pâtisseries. Elle permet de cuire de façon homogène toutes les parties des aliments. Elle convient pour la cuisson d'un seul plat à la fois.

Une fois la cuisson terminée, remplacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation. À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle.



Résistance circulaire + ventilateur arrière (chaleur tournante)

La fonction chaleur tournante permet une répartition homogène de la chaleur. Ce mode de cuisson permet de cuire de façon homogène tous les plats placés sur les différentes grilles. La partie haute du four n'est pas plus chaude que la partie basse.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur Tournante** permet de cuire plusieurs plats à la fois. Si vous souhaitez cuire deux plats à la fois dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser cette fonction en choisissant la température de cuisson adaptée à vos plats. Lorsque deux plats cuisent en même temps, la cuisson dure un peu plus longtemps que dans le cas d'un unique plat. En règle générale, la cuisson des deux plats ne se termine pas en même temps : si vous constatez que l'un des plats est cuit, retirez-le du four et continuez la cuisson pour l'autre plat. Pendant la cuisson de deux plats, un transfert de chaleur se produit entre les deux plats ; de ce fait, la qualité de cuisson peut ne pas être aussi bonne que pour la cuisson d'un seul plat. Pour obtenir de meilleurs résultats quand vous cuisez deux plats à la fois, nous vous conseillons de changer les plats de place et de niveau au cours de la cuisson.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Résistance sole + résistance circulaire + ventilateur arrière (sole + chaleur tournante brassée)

La fonction sole brassée est idéale pour la cuisson des pizzas. La résistance de sole cuit la pâte de la pizza tandis que le ventilateur arrière assure une répartition homogène de la chaleur provenant de la résistance arrière..

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. Cette fonction permet de cuire un plat à la fois.

Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Tournebroche avec grill

Cette fonction sert à griller les poulets, ou toute autre viande, en le faisant tourner à la broche.

Pour griller, placez l'aliment sur la broche et mettez la broche à l'emplacement prévu. Disposez la lèchefrite au troisième gradin afin de recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez alors mettre en route le grill.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée

Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Tournebroche avec double grill

Cette fonction sert à griller rapidement et à rôtir des volailles ou autres viandes en les faisant tourner à la broche. Pour griller, placez l'aliment sur la broche et mettez la broche à l'emplacement prévu. Disposez la lèchefrite au troisième gradin afin de recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez alors mettre en route le grill.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée

Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Tournebroche avec grill et ventilateur arrière

Dans ce mode de cuisson, le grill, et le ventilateur arrière fonctionnent simultanément pour cuire et rôtir parfaitement les volailles et autres aliments devant cuire à la broche.

Pour griller, placez l'aliment sur la broche et mettez la broche à l'emplacement prévu.

Disposez la lèchefrite au troisième gradin afin de recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez alors mettre en route le grill.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée

Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Sole seule (réchauffage)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole.

Cette fonction permet de réchauffer les plats sans les cuire.



Sole + ventilateur arrière (sole brassée)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole,

et le ventilateur arrière. Cette fonction peut être utilisée pour réchauffer rapidement des plats de façon homogène.

4.4.4 Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche

pour rôti la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôti, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôti.

La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four.

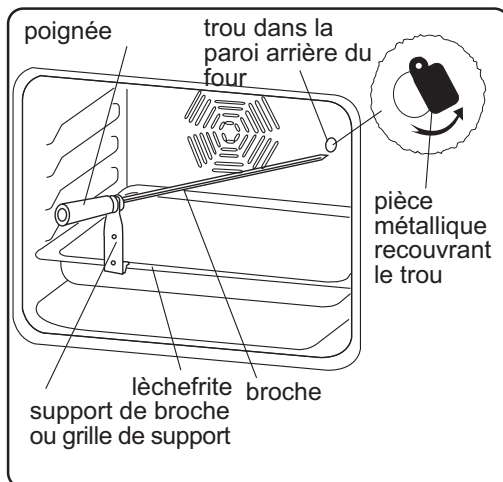
Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite.

Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 4 et 5 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.

Fonction Tourne broche

Retirez les fourchettes de la broche dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèchefrite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèchefrite (comme sur la figure ci-contre). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non support de broche fixé sur une lèchefrite. Dans ce cas, la lèchefrite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin.

Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support ou à la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou. Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.



Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

Si les liquides débordent autour de votre cuisinière, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs ou en poudre.

Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière (si équipé)

Pour nettoyer le couvercle verre, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage de la porte du four

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four cotés intérieur et extérieur, puis rincez, et séchez avec un chiffon sec. La porte peut être retirée pour le nettoyage (voir les figures ci-dessous).

Ouvrez complètement la porte.

Mettez les axes métal dans les trous de la charnière comme indiqué sur la figure.

Répétez l'opération pour l'autre charnière.

Soulevez légèrement la porte du four et enlevez-la en la tirant doucement vers l'extérieur.

La porte se sépare alors complètement du four.

Pour remettre la porte en place, replacez les charnières dans leur trou.

Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution n'était pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. En cas de problème, contactez votre service après-vente.

5.2 Entretien Changement de la lampe du four

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé.

Débranchez la cuisinière et vérifiez qu'elle est froide. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Partie 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'une minuterie, celle-ci n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures, le couvercle et les grilles de la cuisinière.

Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport.

Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original :

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) de la cuisinière contre les éventuels coups.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages 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. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.