



Continental Edison

C66V

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE À FOUR ÉLECTRIQUE

Chère cliente, 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.

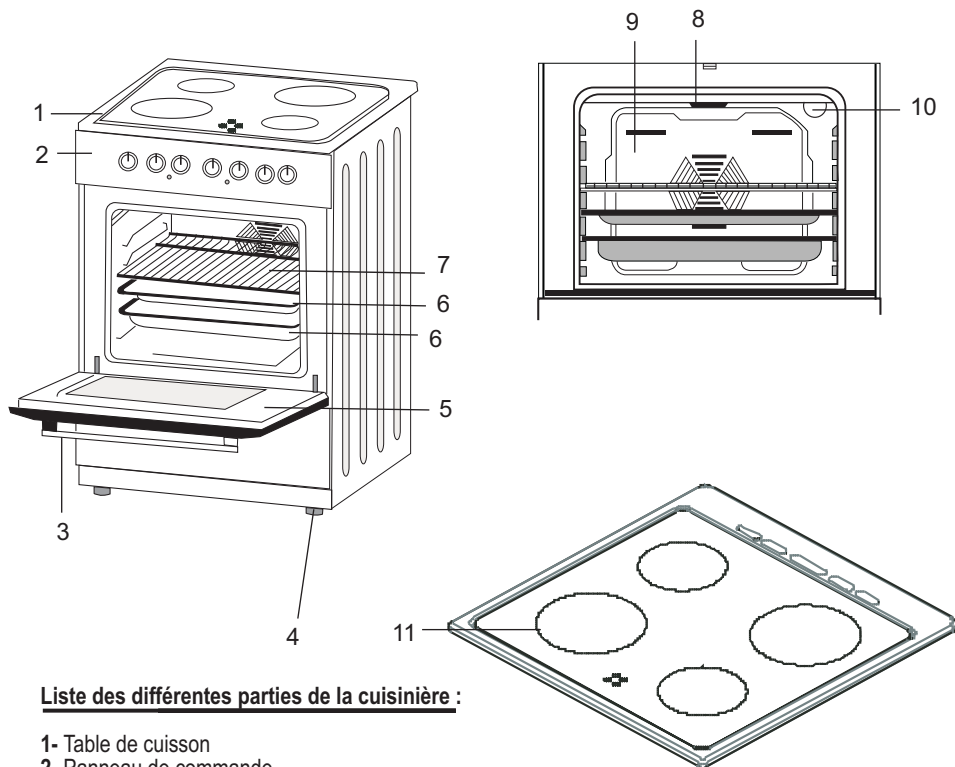
Le présent manuel a été préparé afin de vous aider à utiliser votre appareil qui a par ailleurs été fabriqué suivant les normes de la technologie la plus récente, avec confiance et un maximum d'efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, lisez attentivement ce guide qui contient les informations de base à observer aussi bien pour une installation appropriée et sécurisée que pour l'entretien et l'utilisation, et contactez le service agréé le plus proche pour vous aider à monter votre appareil.

TABLE DES MATIÈRES :

- 1. PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT**
- 2. AVERTISSEMENTS**
- 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À
L'UTILISATION**
- 4. UTILISATION DU FOUR**
- 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
- 6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT**

PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT



Liste des différentes parties de la cuisinière :

- 1- Table de cuisson
- 2- Panneau de commande
- 3- Poignée de la porte du four
- 4- Pieds
- 5- Porte du four
- 6- Lèche frite
- 7- Grille
- 8- Résistance avant
- 9- Emplacement ventilateur
- 10- Lampe du four
- 11- Élément en évidence

MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
C66V	60*60*85

PARTIE 2 : AVERTISSEMENTS

PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉS IMPORTANTES ET LISEZ ENTIÈREMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Cet appareil a été conçu pour un usage non-professionnel, uniquement à usage domestique.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, vérifiez bien qu'il n'est pas endommagé. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Puisque des emballages (comme le nylon, le perforateur, la styromousse, etc.) représenteront une menace pour les enfants, ils doivent être éloignés le plus tôt possible de ces derniers.
- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le producteur décline sa responsabilité en cas de dommage susceptible d'être occasionné par une installation défectueuse.
- Avant de brancher votre appareil à l'alimentation électrique, vérifiez attentivement qu'il répond aux exigences appropriées qui ont été définies sur l'emballage et/ou sur la fiche signalétique du produit.
- Comparez les options offertes par le prestataire des services électrique aux informations figurant sur l'étiquette du produit avant de le brancher.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Si celui-ci est endommagé pour une raison ou pour une autre, veuillez contacter le service agréé.
- Avant de changer la lampe du four, débranchez-le.
- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.
- C'est pourquoi il est recommandé de la laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur. Tenir les enfants hors de portée de la cuisinière.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

-
- N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche.
 - Prêtez attention aux câbles des autres appareils électriques fonctionnant à proximité du produit, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas les points chauds.
 - Veillez à ce que les boutons du four soient bien sur " 0 " lorsque l'appareil n'est pas en marche.
 - Les couvercles en verre présents sur certains modèles peuvent se briser lorsqu'ils sont exposés à une forte chaleur. Évitez de recouvrir le couvercle en verre sans vous être assuré que la cuisinière est à l'arrêt et complètement refroidi.
 - Ce manuel a été conçu en commun pour plus d'un modèle. Votre appareil ne comprend peut être pas toutes les caractéristiques décrites dans ce manuel. Prêtez attention aux expressions illustrées par des schémas lorsque vous lisez le manuel d'utilisation.
 - Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
 - Si des fissures deviennent visibles sur les surfaces en céramique du four, arrêtez aussitôt l'appareil pour écarter tout risque d'électrocution.
 - L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Veillez particulièrement à ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans la cavité du four.
 - En mode grill, la porte du four doit être fermée.
 - Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques et le four.
 - Avant de relever le couvercle protecteur des plaques chauffantes, vérifiez qu'il n'y a pas de liquide sur le couvercle. Refermez uniquement le couvercle une fois que les plaques ont refroidi.
 - Vérifiez que le couvercle est dans la bonne position pendant l'utilisation.
 - Si des chauffeurs halogène sont installés pour les plaques chauffantes, ne pas regarder en pleine lumière.
 - Au cas où le four est installé sur une prise, évitez de le renverser.

POUR UNE UTILISATION EFFICACE ET SÛRE, VOUS DEVEZ TOUJOURS UTILISER LES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES ET APPELER UNIQUEMENT NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

AVERTISSEMENT: Pour éviter que l'appareil bascule accidentellement à cause d'un enfant qui essaye par exemple de monter sur sa porte laissée ouverte, des moyens de stabilisation doivent être installés. Reportez-vous aux consignes relatives à l'installation.

Ce four moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

Coordonnées du service agréé pour l'installation de votre cuisinière.

3. 1 INSTALLATION DU FOUR

■ Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation du four.

N'oubliez pas de tenir compte des suggestions suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

■ L'appareil peut être placé près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.

■ Pendant le choix d'un emplacement, veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou non-inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

■ Prévoyez un espace d'environ 2cm entre la partie arrière de l'appareil et le four pour une bonne circulation de l'air.

■ Le meuble proche du four doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température ambiante de plus de 80°C.

■ Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11cm entre leurs côtés.

■ Les hauteurs minimales qui séparent le support de casserole, les placards encastrés, les hottes aspirantes, le ventilateur et le produit sont indiquées ci-dessous. Ainsi, la hotte aspirante doit se trouver à une hauteur d'au moins 650 mm. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 700 mm.

■ Le présent appareil doit être installé directement à même le sol et non sur une base.

3. 2 RÉGLAGE DES PIEDS

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Lorsque les pieds sont réglés à une position inférieure, il convient de vérifier s'il est en équilibre avant d'installer le four. Vous pouvez effectuer ce réglage au besoin, en tournant les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence. Il est recommandé de sortir le tiroir du four pour ajuster les pieds de l'appareil. Les pieds peuvent être ajustés de l'intérieur en procédant à un petit changement.

3.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

Lors du branchement électrique, veuillez suivre les instructions suivantes .

■ Le conducteur de terre doit être connecté à la borne. Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement du câble. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé.

■ La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil. Ne jamais utiliser de rallonge.

■ Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.

■ Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service agréé. Le câble doit uniquement être remplacé par le service agréé.

■ Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre appareil. Un tel dommage ne saurait être couvert par la garantie.

■ L'appareil est destiné à une utilisation de 220-240 Volts et 400V 3N Volts d'électricité. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez aussitôt notre service agréé.

■ Le câble électrique ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit. Le câble électrique ne doit pas toucher le dos du produit. Dans le cas contraire, le câble électrique de l'appareil peut être endommagé. Cette situation peut provoquer un court-circuit.

■ Le fabricant ne saurait être responsable des dommages et pertes subis pour cause de non respect des normes de sécurité prescrites.

■ Prévoir un moyen de débranchement de l'alimentation électrique dotée d'un espace de séparation de contact d'au moins 3 mm dans tous les conducteurs de phase actifs. Un tel moyen de débranchement sera incorporé dans le câblage fixe en fonction des règles de câblage.

■ L'appareil est prévu pour une installation fixe à l'alimentation. Le branchement de l'appareil à une source électrique doit être effectué par un technicien agréé.

3. 4 AVERTISSEMENTS ET MESURES GÉNÉRAUX

■ Votre appareil a été fabriqué conformément aux consignes de sécurité relatives aux appareils électriques. Les travaux de maintenance et de réparation doivent uniquement être assurés par le technicien de maintenance agréé qui a été formé à cet effet. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.

■ Les surfaces extérieures chauffent pendant le fonctionnement de l'appareil. Les surfaces intérieures du four, les composants qui assurent la chaleur et la vapeur sortante sont chauds. Même si l'appareil est éteint, ses parties conservent leur chaleur pendant une période donnée. Évitez de toucher aux surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

■ Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Une flamme peut se produire sous l'effet d'une chaleur extrême. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Fermez la casserole ou la poêle à l'aide de son couvercle afin d'étouffer la flamme qui peut se produire en pareille circonstance avant d'arrêter le fonctionnement de l'appareil.

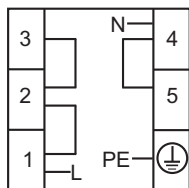
■ Les boutons de réglage du four et de la chaleur doivent être ajustés et l'horloge du four programmé pour la cuisson dans le four. Sinon, le four ne fonctionnera pas.

■ Ne jamais rien laisser posé sur la porte lorsque le four est ouvert. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.

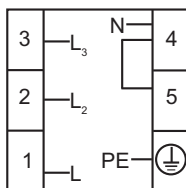
■ Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.

■ Débranchez l'appareil lorsque vous ne vous en servez pas.

■ Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas aux intempéries comme le soleil, la pluie, la neige, etc.



3 x 4 mm² 220 V ~
3 x 4 mm² 230 V ~
3 x 4 mm² 240 V ~



5x1.5 mm² 380 V~3N ~
5x1.5 mm² 400 V~3N ~
5x1.5 mm² 415 V~3N ~

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

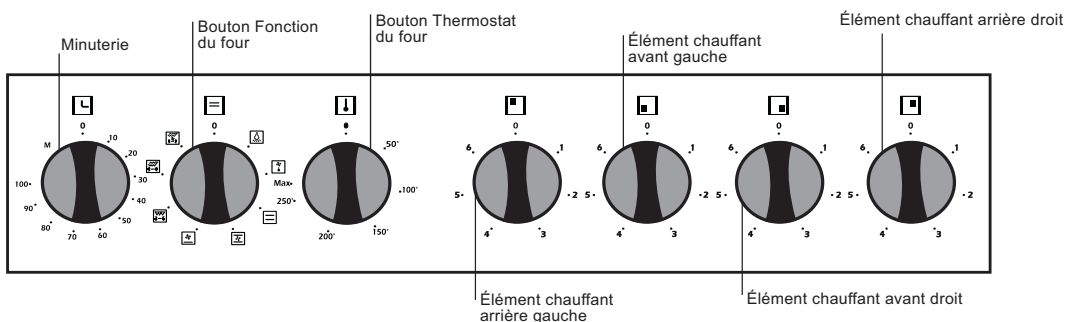
PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE ET DÉTAILS TECHNIQUES DE VOTRE CUISINIÈRE

C66V	
RÉSISTANCE DE SOLE	1100 WATT
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1200 WATT
GRILL	2000 WATT
RÉSISTANCE TURBO	2000 WATT

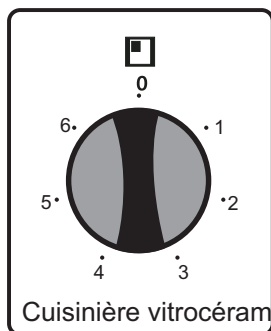
4.2 PRÉSENTATION ET FONCTIONS DU TABLEAU DE COMMANDE

C66V



4.3 UTILISATIONS DES PLAQUES VITROCERAMIQUES

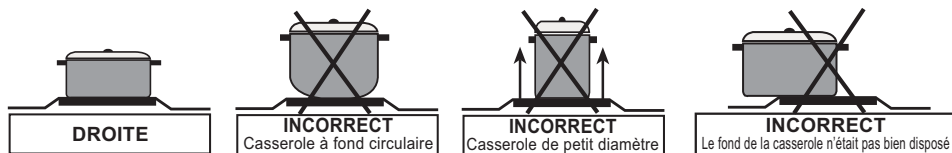
Les foyers chauffants sont commandés par des commutateurs 7 positions. La position " 0 " correspond à l'arrêt. Les explications des 6 autres degrés sont données ci-dessous.



- 1.....Maintien au chaud
- 2-3.....Position chaude à basse température
- 4-5-6..Cuisson à feu vif pour frire, rôtir et faire bouillir

Cuisinière vitrocéramique

Lors de l'utilisation de plaques électriques, utilisez des casseroles à base lisse. Si vous utilisez les récipients appropriés, vous pouvez tirer le meilleur parti de votre cuisinière. Nous vous déconseillons d'utiliser des petites casseroles sur des grandes plaques, car cela génère une perte de chaleur et l'énergie est gaspillée.



Assurez-vous que la cuisinière est bien éteinte et que le bouton de réglage est positionné sur " 0 " après la cuisson.

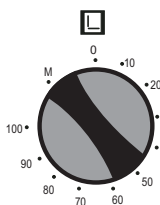
Évitez également de la toucher car elle restera chaude pendant une durée précise après avoir été éteinte.

Tenir les enfants éloignés.

Nettoyez la cuisinière électrique en vous servant d'un tissu mouillé après chaque utilisation de l'appareil. Si l'appareil est excessivement sale, vous pouvez le nettoyer avec de l'eau et un détergent.

Chauffez-les pendant quelques minutes après le nettoyage afin que la partie supérieure sèche correctement. Si vous comptez ne pas utiliser cette partie supérieure pendant un moment, pensez à la lubrifier avec de l'huile moteur.

4.4.2 Utiliser la minuterie mécanique

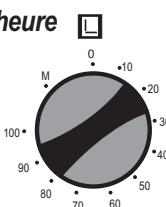


Mode d'emploi

Lorsque vous réglez la minuterie sur la position " M " comme sur l'image à gauche, le four peut fonctionner sans interruption. Le four ne fonctionnera jamais si le bouton de la minuterie se trouve sur " 0 ".

Opération avec réglage de l'heure

Tournez le bouton de réglage de minuterie dans le sens horaire pour régler l'heure entre 0-100 minutes comme indiqué dans le schéma de droite. À la fin de l'heure qui a été réglée, le four s'arrête et un signal d'avertissement se fait entendre.



4. 4. 3 Utiliser le bouton des fonctions du four

Ce bouton permet de sélectionner les fonctions du four. Les fonctions et leurs niveaux sont indiqués dans le tableau suivant : De même, les consignes détaillées et leurs utilisations seront expliquées en détails dans les pages suivantes.



La lampe du four s'allume.



La lampe du four, le voyant lumineux rouge et le ventilateur se mettent en marche.
Décongèle les aliments congelés.



Le thermostat de votre four, les voyants lumineux et les résistances supérieures et inférieures s'allument.



Le thermostat de votre four, les voyants lumineux, le ventilateur, ainsi que les résistances supérieures et inférieures s'allument.



Le thermostat de votre four, les voyants lumineux et la résistance inférieure s'allument.



Le thermostat de votre four, les voyants lumineux, la résistance supérieure, la résistance du grill et la fonction de rotation pour poulet se mettent en marche.



Le thermostat de votre four, les voyants lumineux et les résistances supérieures et inférieures s'allument.



Le thermostat de votre four, les voyants lumineux, la résistance supérieure, la résistance du grill et la fonction de rotation pour poulet se mettent en marche.



Fonction de décongélation (Dégivrage)

Vous pouvez démarrer le processus de dégivrage en introduisant les denrées congelées dans votre four et en tournant le bouton sur le signe spécifié. Il s'agit ici d'un programme qui ne cuit pas les aliments. Il vous aide simplement à les dégivrer pendant un très court instant. Mettez l'aliment à dégivrer sur le troisième support à partir du bas, sur une grille. Placez un plateau au fond du four afin de rassembler l'eau occasionnée par la décongélation.



Fonction de résistance inférieure - supérieure (Cuisinière statique)

Pendant cette cuisson définie comme faisant partie de la méthode traditionnelle, la chaleur qui se dégage des éléments chauffants inférieurs et supérieurs de votre four veille à ce que les parties supérieure et inférieure de l'aliment cuisent de manière uniforme.

Il est conseillé de procéder au préchauffage pendant 10 minutes. Laissez l'aliment qui a été introduit dans le récipient de cuisson disponible cuire pendant la durée recommandée. L'emplacement Élément chauffant inférieur-supérieur est la fonction préférée pour faire les gâteaux, les gâteaux mousseline, les spaghettis, les lasagnes, les pizzas, etc. À la fin de la cuisson, fermez le bouton du four et le bouton de réglage de chaleur et annulez le programme. Sortez l'aliment cuit du four, mettez-le à un emplacement sûr et ouvrez la porte du four pour que celui-ci refroidisse complètement. Comme le four sera chaud à ce moment précis, restez bien à l'écart, les enfants aussi.



Fonction de ventilateur inférieur - supérieur (Cuisson statique avec ventilation)

L'air en provenance des éléments chauffants inférieurs et supérieurs est distribué dans le four à travers le moteur du ventilateur.

Le bouton de réglage de chaleur est réglé sur le degré recommandé dans le tableau de cuisson.

Tournez le bouton du four de sorte qu'il affiche le symbole de cette fonction ; l'heure du four se règle conformément à l'heure de cuisson recommandée, et le four se préchauffe pendant 10 minutes. L'aliment qui a été introduit dans le récipient de cuisson disponible est introduit dans le four et préparé ensuite. Généralement, c'est cet endroit qui permet de réussir d'intéressantes recettes parmi lesquelles les pâtisseries. Ici, toutes les parties de l'aliment seront cuites de manière uniforme. Il convient d'utiliser une seule plaque. À la fin de la cuisson, fermez le bouton du four et le bouton de réglage de chaleur. Annulez la programmation de durée du four et sortez les aliments du four pour les placer à un endroit sûr. Ouvrez la porte du four, et laissez-le refroidir. Tenez-vous éloigné du four et gardez les enfants éloignés du four également pendant le refroidissement.



Fonction de résistance inférieure et de ventilateur

Au cours de cette cuisson, la chaleur se dégage de l'élément chauffant inférieur et du moteur du ventilateur. Cette fonction sert à réchauffer les aliments de manière égale et rapide.



Fonction de rotation de grill et poulet

Cette fonction sert à griller et à effectuer la rotation de poulet, et d'aliments sur une broche. Pour la rotation, utilisez la " broche rotative ". Pour griller, mettez les aliments sur le grill, et mettez ce dernier sur l'étagère le plus élevé. Vous pouvez commencer à griller vos aliments après avoir mis la plaque du four sur la troisième étagère. La plaque installée sur la troisième étagère recueillera l'huile qui dégouline des aliments.

Tournez le bouton de réglage du four sur le symbole de la fonction. Placez les aliments dans le four après avoir préchauffé le four pendant 5 minutes.

À la fin de la cuisson, comme dans tous les autres processus de cuisson, fermez le bouton du four et le bouton de réglage de chaleur. Annulez la programmation de durée du four et sortez les aliments du four pour les placer à un endroit sûr. Tenez-vous éloigné du four et gardez les enfants éloignés du four également pendant le refroidissement.

Avertissement : Réglage max. du thermostat 190°C



Élément de chauffage supérieur, grill et rôtissoire

Cette fonction sert à griller rapidement et à effectuer la rotation de poulet, et d'aliments sur une broche. Pour la rôtisserie, utilisez la " broche de rôtisserie ". Pour griller, mettez les aliments sur le grill, et mettez ce dernier sur l'étagère le plus élevé. Vous pouvez commencer à griller vos aliments après avoir mis la plaque du four sur la troisième étagère. La plaque installée sur la troisième étagère recueillera l'huile qui dégouline des aliments.

Tournez le bouton de réglage du four sur le symbole de la fonction. Placez les aliments dans le four après avoir préchauffé le four 5 minutes.

À la fin du processus de cuisson, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur.

Annulez la programmation de durée du four et sortez les aliments du four pour les placer à un endroit sûr.. Tenez-vous éloigné du four et gardez les enfants éloignés du four également pendant le refroidissement.

Avertissement : Réglage max. du thermostat 190°C



Fonction de grill, poulet rôti et ventilation

Avec cette fonction, le grill, la résistance supérieure et le ventilateur assurent une cuisson parfaite. Elle sert aussi à griller, à rôtir du poulet et à faire la broche de rôtisserie.

Pour la rôtisserie, utilisez la " broche de rôtisserie ". Pour griller, mettez les aliments sur le grill, et mettez ce dernier sur l'étagère le plus élevé. Vous pouvez commencer à griller vos aliments après avoir mis la plaque du four sur la troisième étagère. La plaque installée sur la troisième étagère recueillera l'huile qui dégouline des aliments. Tournez le bouton de réglage du four sur le symbole de la fonction. Placez les aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes.

À la fin du processus de cuisson, comme c'est le cas dans d'autres procédés de cuisson, éteignez le four supérieur. Annulez la programmation de durée du four et sortez les aliments du four pour les placer à un endroit sûr. Tenez-vous éloigné du four et gardez les enfants éloignés du four également pendant le refroidissement.

Avertissement : Réglage max. du thermostat 190°C

Économie d'énergie

- Lors de l'utilisation de plaques électriques, il est nécessaire de recourir aux casseroles avec fond plat.
- Choisissez un ustensile de taille appropriée .
- L'utilisation d'un couvercle réduira la durée de cuisson.
- Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
- Réduire le réglage de la température lorsque le liquide commence à bouillir.
- La porte de la cuisinière ne doit pas être ouverte pendant la cuisson.

4. 4. 4 Accessoires utilisés dans le four

Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Vous pouvez trouver tous ces produits sur le marché, en dehors des plaques de four et des broches de rôtisserie fournies avec votre four. Prêtez attention aux informations y relatives qui vous ont été communiquées par le fabricant.

Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Ces informations doivent également être respectées lorsqu'il s'agit des récipients émaillés.

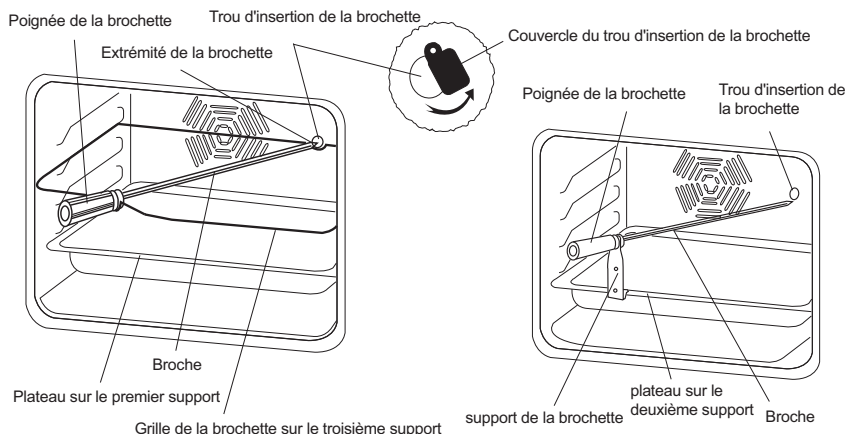
Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie.

Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.

Ne pas placer cette plaque ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

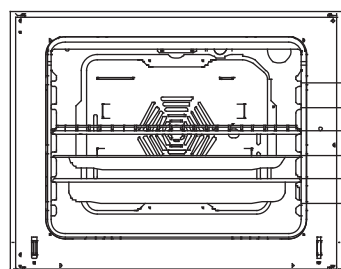
Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit. (Si votre four en est équipé). Ainsi, les huiles qui sortent et s'écoulent, ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.

Utilisez les 4^{ème} et 5^{ème} étagères pendant le grillage et lubrifiez le gril pour que les ingrédients que vous allez utiliser ne collent pas sur le gril.

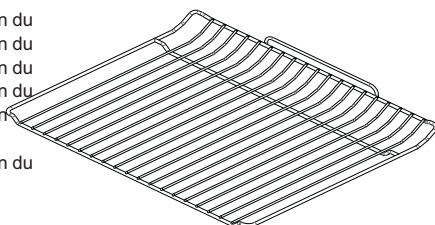


Utilisation des accessoires de la rôtissoire

Introduisez la brochette dans la viande et bloquez les colliers de serrage, insérez l'extrémité de la brochette dans le trou situé dans le panneau arrière de la cavité et vérifiez si la brochette est bien appuyée sur le cadre et dans le support du moteur. Pour cela, vous devez d'abord tourner le couvercle sur le côté, lequel se situe devant le trou d'insertion de la brochette comme indiqué dans la figure. Après cela, fixez la brochette sur la grille de la brochette (que vous placerez sur le troisième niveau) ou le support de la brochette (que vous placerez dans les trous du plateau). Retirez la poignée de la brochette et fermez la porte du four. La poignée doit être utilisée pour retirer les aliments après les avoir grillés. **Assurez-vous que le four n'est pas en service quand vous réalisez ces opérations.**



Grille antibasculement du récipient



- Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.
- La grille antibasculement du récipient doit être installée à l'intérieur de la cavité.

5. 1 NETTOYAGE

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage de l'intérieur du four

Débranchez le four avant de commencer le nettoyage.

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est chaud. Nettoyez le four à l'aide d'un tissu doux imbibé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation.

Essayez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage. Évitez de nettoyer avec des agents nettoyants secs et en poudre.

NETTOYAGE DE TABLE DE CUISSON CERAMIQUE

Débranchez le four avant de le nettoyer.

Avant de commencer le processus de nettoyage, attendez que la cuisinière céramique refroidisse complètement. Veillez à ce que le matériel de nettoyage ne contienne aucune particule susceptible d'entraîner la rayure de la surface vitrée. Utilisez un détergent en crème ou en liquide. La surface céramique doit être nettoyée à l'eau froide et séchée avec un tissu doux de façon à éliminer tout le matériel de nettoyage.

Les aliments sucrés doivent être nettoyés immédiatement avant que le verre ne refroidisse. Les matériaux nettoyants en acier peuvent endommager la surface en céramique. La poussière sur la surface doit être nettoyée avec un chiffon humide. Les changements de couleurs des surfaces en céramique n'ont pas d'effet sur la fonction et la durée de vie de la céramique.

Le changement de couleur survient lorsque les résidus ne sont pas nettoyés, dans des cas d'érosion dues aux casseroles et l'utilisation de matériels de nettoyage non appropriés. Ce phénomène n'est donc pas dû à un changement matériel.

5.2 ENTRETIEN

Changement de l'ampoule

Pour changer l'ampoule du four, contactez un technicien agréé. L'ampoule doit être de 230V, 25 Watts, et de type E14 E14, T300. Avant de changer la lampe du four, le four doit être débranché et froid.

6,1 Avant de contacter le service

Si le four ne fonctionne pas;
Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure n'est peut-être pas réglée.

Le four ne chauffe pas ;
La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;
Vérifiez le courant électrique.
Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);
Vérifiez l'emplacement des étagères, la période de cuisson et les valeurs de chauffage selon le manuel.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6,2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transport;
Gardez l'emballage original et transportez l'appareil dans l'emballage original si
Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage.
Scotez les parties supérieures, les couvercles et souteneurs de casseroles à la table de cuisson de la cuisinière.

Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotez-le aux surfaces latérales du four.
Scotez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que
la grille n'endommage pas le couvercle du four au cours du transport.

Scotez également les couvercles du four aux parois latérales.
Si vous n'avez pas l'emballage original;
Prenez les mesures nécessaires pour ne pas rayer les surfaces externes (verre et surfaces peintes).



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.